

Bernhard Aigner

**Staatliche Gütezeichen versus Eigenmarken in der österreichischen
Lebensmittelindustrie**

Eine Untersuchung des österreichischen „AMA Biozeichens mit
Ursprungsangabe“ am Beispiel Milch nach den gesetzlichen und normativen
Vorgaben

eingereicht als

DIPLOMARBEIT

an der

HOCHSCHULE MITTWEIDA

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

WIRTSCHAFTSWISSENSCHAFTEN

Wien, 2010

Erstprüfer: Prof. Dipl.- Volkswirt Otto Hammer (HS Mittweida)

Zweitprüfer: DI Josef Mitterwallner (Amt der Steiermärkischen Landesregierung)

Vorgelegte Arbeit wurde verteidigt am:

Bibliographische Beschreibung:

Aigner, Bernhard:

Staatliche Gütezeichen versus Eigenmarken in der österreichischen Lebensmittelindustrie. – 2010. – 65S. Mittweida, Hochschule Mittweida, Fakultät Wirtschaftswissenschaften, Diplomarbeit, 2010

Referat:

Ziel dieser Diplomarbeit ist die Untersuchung der gesetzlichen, verbandsinternen und normativen Vorgaben für Gütezeichen im Lebensmittelbereich anhand des Fallbeispiels „Milch“ mit dem „AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe“. Einleitend wird ein breiter Überblick über die Lebensmitteleinstufung und die zugehörigen Gütezeichen gegeben. Weiterführend werden die Kontrollinstanzen hinter den Zeichen und die Anforderungen an Qualitätsmanagementsysteme aufgezeigt, um diese Informationen abschließend am Beispiel „Milch“ zusammenzufassen.

Inhaltsverzeichnis:

Abbildungsverzeichnis	5
Abkürzungsverzeichnis	6
1. Einleitung	1
1.1 Problemstellung	1
1.2 Methodische Vorgehensweise	2
1.3 Zielsetzung der Arbeit	3
2. Qualitätszeichen und Gütesiegel für Lebensmittel in Österreich	4
2.1. Einstufung der Lebensmittelkennzeichnung in Österreich	4
2.1.1 Lebensmittel aus biologischer Produktion	5
2.1.2 Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung	8
2.1.3 Lebensmittel mit gehobener Qualität	8
2.1.4 Gesetzliche Mindestanforderungen an Lebensmittel in Österreich	9
2.2 Definition und Begriffserklärung Qualitätszeichen / Bio-Siegel	11
2.2.1 Staatliche Qualitätszeichen für Lebensmittel	13
2.2.2 „AMA“ Gütesiegel	14
2.2.3 „AMA-Biozeichen“ mit und ohne Ursprungsangabe	16
2.2.4 Vergabekriterien und Kontrollinstanzen für staatliche Gütezeichen	18
2.2.5 Austria Bio Garantie	21
2.2.6 Geltendes EU-Recht für die Vergabe von Gütezeichen im Lebensmittelbereich	23
2.3 Eigenmarken der österreichischen Lebensmittelindustrie	24
2.3.1 „Ja! Natürlich“ die Bio-Eigenmarke vom Rewe Konzern	26
2.3.2 „Spar Natur pur“ die Bio-Eigenmarke der Handelskette Spar	27
2.3.3 Bio-Eigenmarken der Handelskette Hofer / Aldi	28
2.3.4 Kontrollinstanzen für Bio-Eigenmarken in Österreich	30
3. Begutachtungs- und Kontrollstellen: Akkreditierung, Qualitätssysteme, Auditierung und Zertifizierung	31
3.1 Kontrollinstanzen für Produktqualität im österreichischen Lebensmittelbereich	32
3.1.1 Anforderungen nach EN 45011 „Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben	35
3.1.2 Grundlegende Anforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem nach EN ISO 9001	37
3.1.3 Forderungen für die Akkreditierung durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit an die Begutachtungsstellen Quality Austria	38
3.1.4 Vergabe und Aufrechterhaltung der Zertifizierung nach EN ISO 9001 für die Bio-Kontrollstellen durch die Begutachtungsstelle	39

3.2	Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Lieferkette am Beispiel der staatlichen Biosiegel _____	41
3.2.1	Gesetzliche Grundlagen für die Auditierung der Erzeugerbetriebe _____	41
3.2.2	Auditierung und Prüfanforderungen des AMA Biosiegelprogramms _____	42
3.2.3	Auditpläne und Häufigkeit der Überprüfungen _____	43
3.2.4	Konsequenzen und Maßnahmen bei Abweichungen von der Norm _____	43
3.3	Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Lieferkette bei Eigenmarken _____	44
4.	Qualitätsmanagementsysteme nach ISO 9000 _____	45
4.1	Allgemeines zur ISO 9000 Normenfamilie _____	45
4.2	Aussagekraft eines Zertifikats nach ISO 9001 _____	46
4.3	Aussagekraft der Bio-Zeichen im Lebensmittelbereich _____	47
4.4	Anforderungen an die Dokumentation und die Prüfverfahren nach ISO 9001 _____	48
4.5	Vergleich: QM Zertifikat versus Bio-Kennzeichnung _____	50
4.6	Steigerung des Konsumentenvertrauens durch QM-Systeme _____	50
5.	Fallbeispiel Milch mit „AMA Biosiegel mit Ursprungsangabe“ _____	51
5.1	Spezielle Anforderungen an die Milcherzeugungsbetriebe _____	51
5.2	Spezielle Anforderungen an Milchverarbeitungsbetriebe _____	54
5.3	AMA Richtlinie für Milch und Milchprodukte _____	56
5.4	Spezielle Anforderungen an Milch _____	58
5.5	Kontrollsystematik der AMA Marketing GmbH _____	60
6.	Zusammenfassung der Ergebnisse _____	63
6.1	Ausblick _____	65
	Anlagen _____	66
	Literaturverzeichnis _____	70

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Forschungsablauf	2
Abbildung 2: Vier Säulenmodell des österreichischen Kontrollsystems	6
Abbildung 3: Bio-Gütesiegel der Europäischen Union	13
Abbildung 4: AMA-Gütesiegel.....	15
Abbildung 5: AMA Bio-Gütesiegel mit Ursprungsangabe.....	16
Abbildung 6: AMA Bio-Gütesiegel ohne Ursprungsangabe.....	16
Abbildung 7: Bekanntheitsgrad des AMA Gütesiegels 2004 - 2009	17
Abbildung 8: Liste genehmigter Kontrollstellen im Rahmen des AMA Bio-Zeichens.....	20
Abbildung 9: Logo der Austria Bio Garantie Kontrollstelle.....	21
Abbildung 10: Bekanntheit von Gütezeichen	25
Abbildung 11: Flussdiagramm Zertifizierungsverfahren	40
Abbildung 12: Modell eines prozessbasierten Qualitätsmanagementsystems	46
Abbildung 13: Anzahl der weltweit erteilten ISO 9001 Zertifikate.....	47
Abbildung 14: Summenblatt für die Berechnung des Tiergerechtheitsindex TGI.....	53
Abbildung 15: Einflussfaktoren Bioprodukte.....	55
Abbildung 16: Schematische Darstellung "Haus der Hygiene"	57
Abbildung 17: Einteilung nach Fettgehalt	58
Abbildung 18: Einteilung nach Wärmebehandlung.....	59
Abbildung 19: Kontrollpyramide.....	60
Abbildung 20: mikrobiologische Kriterien	61
Abbildung 21: chemisch / physikalische Kriterien	61
Abbildung 22: Liste der genehmigten Kontrollstellen für Lizenznehmer des AMA Gütesiegels	66
Abbildung 23: Richtlinienvergleich BIO AUSTRIA - EU VO 834/2007	68
Abbildung 24: Ergebnisse Lebensmittelkontrolle Österreich 2008.....	69

Abkürzungsverzeichnis

ABG	Austria Bio Garantie
AMA	Agrarmarkt Austria
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMWA	Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
BMSG	Bundesministerium für Gesundheit
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
bzw.	beziehungsweise
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
DIN EN ISO 9001:2008	Diese Norm beschreibt modellhaft das gesamte Qualitätsmanagementsystem, Ausgabe Jahr 2008
EN	Europäische Norm
EU	Europäische Union
EWR	Europäischer Wirtschaftsraum
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
ISO	International Organization for Standardization (Internationale Organisation für Normung)
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
ÖLB	österreichisches Lebensmittelbuch
QA	Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtung GmbH
TGI	Tiergerechtheitsindex
usw.	und so weiter
VO	Verordnung

1. Einleitung

Derzeit sieht sich ein Konsument beim Einkauf von Lebensmitteln für den täglichen Bedarf mit einer Vielzahl von Güte- und Qualitätszeichen auf Lebensmittelverpackungen konfrontiert. Die Kriterien und Anforderungen hinter diesen Zeichen sind jedoch in vielen Fällen unbekannt. Die steigende Nachfrage [vgl. Tischler, 2009, S19ff] nach biologisch und nachhaltig hergestellten Lebensmitteln hat auch die Zahl der zusätzlichen Biozeichen auf den Verpackungen erhöht. Diese Arbeit gibt einen Überblick darüber, welche Kriterien und Anforderungen hinter diesen Zeichen stehen.

1.1 Problemstellung

Aufgrund von steigendem Ernährungsbewusstsein und vermehrt auftretenden Lebensmittelskandalen, kann eine stetig steigende Nachfrage nach biologisch und umweltschonend hergestellten Lebensmitteln beobachtet werden. Das täglich wachsende Angebot an Lebensmitteln mit Bio-Kennzeichnung geht einher mit der Entwicklung, dass Konsumenten nicht nur den Preis vergleichen, sondern sich mittlerweile verstärkt mit der Herkunft, der Verarbeitung, den eingesetzten Rohstoffen und der Lebensmittelverträglichkeit auseinandersetzen. In Zeiten von Gammelfleisch, Schummelschinken und Analogkäse steigt das Bedürfnis der Konsumenten nach Gütesiegeln, die ihnen hohe Qualität garantieren. Aufgrund dieser Nachfrage steigt wiederum die Anzahl der Gütezeichen. Derzeit existieren circa 100 unterschiedliche Siegel im Lebensmittelbereich. Viele sind nicht mehr als ein geschicktes Marketinginstrument [vgl. Derka, Mauthner-Weber, 2010], andere wiederum verweisen auf unternehmensinterne strenge Qualitätsanforderungen und seriöse freiwillige Selbstkontrolle. Durch die Vielzahl von Marken- und Gütezeichen auf der Verpackung, sollen dem Konsumenten unterschiedliche Produktqualitäten und Herstellungsregelungen mitgeteilt werden. Da die zugrundeliegenden Kriterien für die Vergabe dieser Zeichen nur in den seltensten Fällen bekannt sind, sind viele Konsumenten durch die Vielzahl an Zeichen (und Symbolen) überfordert. In Österreich sind aktuell vier Gütezeichen als gesetzliche Qualitätszeichen definiert. Darüber hinaus gibt es zusätzliche Kennzeichen, die auf Lebensmittelverpackungen zwar vorgeschrieben, jedoch nicht zu den Gütezeichen zählen.

1.2 Methodische Vorgehensweise

Die vorliegende Arbeit gliedert sich in drei Phasen. Phase 1 zeigt anhand einer Literaturrecherche die aktuelle Gesetzeslage für Lebensmittel und deren Einstufung auf.

Phase 2 dieser Arbeit verdichtet anhand der Gesetzestexte und der verfügbaren Fachliteratur die wichtigsten Anforderungen und Kriterien für Gütezeichen, Begutachtungsstellen und Qualitätsmanagementsysteme, um abschließend in Phase 3 alle gesammelten Informationen anhand des Fallbeispiels „Milch“ mit dem „AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe“ darzustellen. Um die Forschungsfragen zu beantworten, wurde nachstehender Forschungsablauf gewählt.

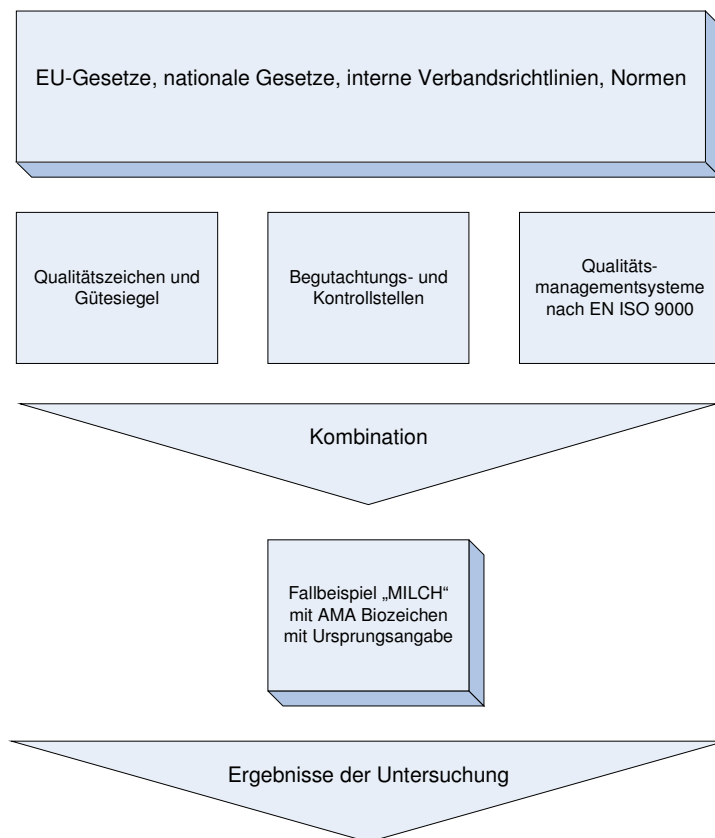


Abbildung 1: Forschungsablauf

1.3 Zielsetzung der Arbeit

Einleitend wird ein Überblick über die Lebensmitteleinstufung, die Definition des Begriffs Qualitätszeichen/Biozeichen und die Gütezeichen an sich näher vorgestellt. Basierend auf dieser Einführung, wird der Umfang dieser Arbeit um die allgemeinen Anforderungen an Qualitätsmanagementsysteme nach EN ISO 9000 erweitert, um abschließend anhand des Fallbeispiels „Milch“ die gesetzlichen und verbandsinternen Anforderungen aufzuzeigen.

Die Arbeit widmet sich folgenden Forschungsfragen:

- Welche Gütezeichen und Eigenmarken für Bio-Lebensmittel gibt es in Österreich?
- Welche gesetzlichen und verbandsinternen Anforderungen müssen die Hersteller und Inverkehrbringer von Bio-Lebensmitteln erfüllen und welche Kontrollinstanzen stehen dahinter?
- Welche Anforderungen stellt die EN ISO 9000 an Qualitätsmanagementsysteme?
- Welche Kriterien, Anforderungen und Kontrollen werden an das Lebensmittel „Milch“ mit dem „AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe“ gestellt?

2. Qualitätszeichen und Gütesiegel für Lebensmittel in Österreich

Laut österreichischem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, kurz LMSVG genannt, und unter Berücksichtigung der EU Verordnung Nr. 178/ 2002 ist der Begriff Lebensmittel wie folgt definiert:

„Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden“ [zitiert nach EU-Verordnung (EG) 178/2002, Artikel 2, idF v. 28.01.2002].

Zu Lebensmitteln zählen auch Getränke und Stoffe, einschließlich Wasser, die bei der Herstellung und Verarbeitung dieser absichtlich zugesetzt werden.

Die Qualitätsansprüche und Qualitätsanforderungen von Konsumenten im Lebensmittelbereich orientieren sich zunehmend an neuen Merkmalen, wie Herstellung, Verarbeitung und Tierhaltung. Dem normalen Verbraucher reicht es nicht mehr aus, dass das Endprodukt gewisse Qualitätskriterien erfüllt. Für den Konsumenten wird es zunehmend wichtiger, dass anhand von Gütezeichen und Symbolen, Informationen hinsichtlich der gesamten Produktionskette auf den Verpackungen zu finden sind. Dadurch ist der Konsument in der Lage diese Informationen in seine Kaufentscheidung mit einfließen zu lassen. Durch die nachhaltige Veränderung des Ernährungsbewusstseins der Bevölkerung entwickelte die Lebensmittelindustrie neue Produkt- und Vermarktungsstrategien wie z.B. den biologischen Landbau, eine artgerechte Tierhaltung, Lebensmittel ohne Zusatzstoffe usw. Diese speziellen, erweiterten Produkteigenschaften werden dem Konsumenten mit staatlichen Gütesiegeln und Eigenmarken näher gebracht.

2.1. Einstufung der Lebensmittelkennzeichnung in Österreich

Lebensmittel werden in Österreich nach verschiedenen Kriterien unterteilt. Drei dieser Einstufungskriterien werden in diesem Kapitel näher erläutert, um die Hintergründe der einzelnen Bezeichnungen transparenter darzustellen.

2.1.1 Lebensmittel aus biologischer Produktion

Österreich gilt im Bereich des biologischen Landbaus als Vorreiter innerhalb der Europäischen Union. Bereits im Jahr 1983 und als erster Staat weltweit, wurden Regelungen für den biologischen Landbau entwickelt und umgesetzt. Diese Regelungen waren bis ins Jahr 1994 gültig und stellten die Mindestanforderungen an biologisch hergestellte Lebensmittel dar. Seit dem Beitritt Österreichs zum EWR am 01.07.1994 wurden die gültigen österreichischen Regelungen durch die EU Verordnung Nr. 2092/91 ersetzt. Seit dem Jahr 2009 gelten die EU Basisverordnung Nr. 834/2007 und die Durchführungsverordnung Nr. 889/2008. In der Durchführungsverordnung Nr. 889/2008 sind die Details zur praktischen Umsetzung der Verordnung näher aufgelistet. [vgl. Vogl, Darnhofer, 2003, S1]. Die neuen Vorschriften wurden größtenteils aus der alten Verordnung mit einigen Änderungen im Bereich der artgerechten Tierhaltung und der Lebensmittelkennzeichnung übernommen. So muss laut neuer Verordnung Nr. 834/2007 jedes biologisch hergestellte Produkt ein sogenanntes „EU-Bio-Logo“ tragen. Zusätzlich können auch nationale Bio-Zeichen angebracht werden.

Diese EU-weiten Vorgaben werden über ein Vier-Säulenmodell des österreichischen Kontrollsystems umgesetzt. Dieses Modell beinhaltet Gesetze, Normen, Richtlinien des biologischen Landbaus und die Kontrollhierarchien. Die vier Säulen des Modells werden durch das BMLFUW (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft), die AMA (Agrarmarkt Austria), das BMSG (Bundesministerium für Gesundheit) und ihre Landesorganisationen, das BMWA (Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit) und privatrechtliche Organisationen gebildet.

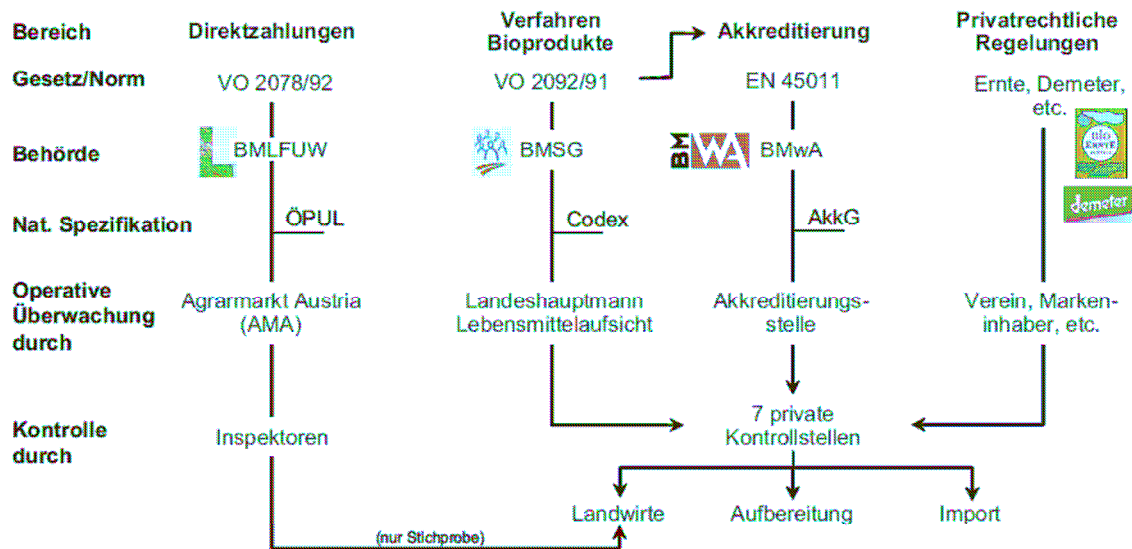


Abbildung 2: Vier Säulenmodell des österreichischen Kontrollsystems

Quelle: Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit, 2009

Die Erzeugung von Lebensmitteln aus biologischer Produktion ist seit dem Jahr 1994 durch EU-weit gültige Mindeststandards und Verordnungen geregelt. Die EU-Verordnung Nr. 2092/91 wurde im Laufe der Zeit um 61 Folgeverordnungen erweitert und weiterentwickelt. Im Jahr 2009 wurde die Verordnung Nr. 2092/91 durch die Verordnungen Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 ersetzt. In Österreich gelten darüber hinaus noch die Richtlinien des österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel A.8 und die Verbandsrichtlinien verschiedener Bio-Verbände. Sollte ein Erzeuger einem ausgewählten Bio-Verband angehören, so ist dieser verpflichtet, sich an die strengeren Richtlinien dieses Bio-Verbandes zu halten. Lebensmittel aus biologischer Produktion müssen nachstehende gesetzliche Mindestanforderungen erfüllen:

- Herstellung nach der EU-Verordnung Nr. 834/2007 sowie dem
- österreichischen Lebensmittelkodex, 4. Auflage, Kapitel A8

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben gelten weiters die Verbandsrichtlinien der einzelnen österreichischen Bio-Verbände.

Diese Richtlinien regeln neben den gesetzlichen Forderungen durch den Staat und die EU zusätzliche Qualitäts- und Herstellforderungen, die sich wie folgt darstellen:

- Regionalförderung
- Soziale Aspekte
- Nachhaltigkeit
- Verarbeitung und Verpackung

Bei der Regionalförderung stehen besonders die Punkte Direktvermarktung, Verkauf ab Hof, Produktion der Rohstoffe in der Region bzw. im Inland im Vordergrund. Durch diese Regionalförderung wird die Beschäftigung in ländlichen Regionen gesichert, das Transportaufkommen reduziert und die Frische der Lebensmittel erhöht. Die sozialen Aspekte beinhalten die Förderung bäuerlicher Strukturen und Mindestpreisgarantien für die Hersteller biologischer Produkte. In punkto Nachhaltigkeit wird bei Lebensmitteln aus biologischer Produktion besonderes Augenmerk auf die ressourcenschonende Herstellung und auf die Erhaltung des Landschaftsbildes gelegt. Dadurch wird nachweislich die Umwelt geschont, sowie die Lebensqualität und die Gesundheit der Bevölkerung erhöht. Die Verarbeitung und Verpackung von biologisch hergestellten Lebensmitteln umfasst die Einschränkung und sofern möglich, die Vermeidung von Zusatzstoffen sowie weiters die Müllvermeidung und den Einsatz von bestimmten Verpackungsmaterialien. Die biologische Landwirtschaft in Österreich verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und berücksichtigt einen [vgl. Tischler, Rech, 2009, S. 3ff] geringeren Einsatz von Fremdenergie, wie zum Beispiel den Verzicht auf Kunstdünger, dessen Herstellung sehr energieintensiv ist. Der Boden bzw. das Ackerland wird durch sorgfältige Bearbeitung, dem Ausbringen von Wirtschaftsdünger und Kompost, dem Einsatz von natürlichen Nützlingen und durch laufend wechselnde Fruchtfolgen umweltschonend bewirtschaftet und gepflegt. Einen weiteren wichtigen Aspekt stellen geschlossene Kreisläufe innerhalb des bäuerlichen Betriebes dar. So sollten möglichst wenige Betriebsstoffe zugekauft werden und stattdessen die innerbetrieblichen Abfälle und Zwischenprodukte, wie Gülle, Mist, Jauche und Kompost als Wirtschaftsdünger weiterverarbeitet und am Feld ausgebracht werden. Die Schädlingsbekämpfung im Zuge des biologischen Landbaus wird durch den Einsatz von Nützlingen (zum Beispiel der Raubmilbe), eine natürliche Fruchtfolge und falls unbedingt notwendig, durch natürliche Pflanzenschutzmittel wie beispielsweise Gesteinsmehl, Schwefel und Kupfer im Weinbau, sowie Ölen im Obstbau bewerkstelligt. Die Unkrautvernichtung wird

durch die Standortauswahl des Feldes, durch den Einsatz von hochwertigem, gentechnik-freiem Saatgut und die Wahl des richtigen Aussaatzeitpunktes gewährleistet. Größere Mengen von Unkraut müssen entweder maschinell oder händisch entfernt werden. Ein 12 Jahre dauernder Vergleichstest [vgl. Schuphan, 1974, S333ff], durchgeführt von Professor Dr. Werner Schuphan¹, hat gezeigt, dass Gemüse, welches aus biologischer Landwirtschaft stammt, im Durchschnitt 18% mehr Eiweiß, 28% mehr Vitamin C und 19% mehr Gesamtzucker aufweist als konventionell angebautes Gemüse. Weiters beinhaltet Biogemüse um ca. 77% mehr Eisen und um 10% mehr Kalzium.

2.1.2 Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung

Die gesetzlichen Vorschriften und Anforderungen für die Haltung von Tieren sind sehr vielfältig und beziehen sich besonders auf die Haltung, Fütterung und Krankheitsvorsorge. Bei der artgerechten Tierhaltung liegen die Produktionsrichtlinien deutlich über den gesetzlichen Nutztierschutzregelungen. Im Kapitel 5 dieser Arbeit wird näher auf die Anforderungen für artgerechte Tierhaltung laut österreichischem Lebensmittelkodex eingegangen.

2.1.3 Lebensmittel mit gehobener Qualität

Lebensmittel mit gehobener Qualität, werden nach Richtlinien produziert, welche deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen und meist noch zusätzliche Anforderungen seitens der Hersteller erfüllen müssen [vgl. Beck, 2005, S 110 ff]. Hierbei handelt es sich nicht um „biologisch“ hergestellte Lebensmittel.

Die wichtigsten Kriterien, die für eine gehobene Qualität von Lebensmitteln sprechen, werden wie folgt eingeteilt:

- Regionalförderung
- Einschränkungen bei der Verarbeitung
- Einschränkungen bei der Tierbehandlung
- Verpackung der Lebensmittel

¹ Prof. Dr. Werner Schuphan: Gründer und über 20 Jahre lang leitender Direktor der Bundesanstalt für Qualitätsforschung pflanzlicher Erzeugnisse in Geisenheim im Rheingau / Deutschland

Regionalförderung bedeutet, dass alle Rohstoffe aus einer Region bzw. dem Inland stammen. Diese hat einen positiven Beschäftigungseffekt in der Region, die Umwelt wird durch kurze Transportwege geschont und die Produkte, zum Beispiel Früchte, haben eine höhere Qualität, weil sie länger reifen können und mit weniger Konservierungsstoffen belastet sind. Als Vorzeigebispiel kann hier die Direktvermarktung (Verkauf ab Hof) genannt werden, da diese in Bezug auf Frische und Qualität die hochwertigsten Produkte hervorbringen. Die Einschränkungen bei der Verarbeitung der Produkte und der Tierbehandlung beziehen sich auf die Verbote von Gentechnik, die Vermeidung bzw. Reduzierung von Zusatzstoffen, das Verbot von bestimmten Medikamenten, Hormonen und Futtermitteln bei Tieren und eine verlängerte Wartezeit bei der Schlachtung nach einer tierärztlichen Behandlung. Im Bereich der Verpackung von Lebensmitteln mit gehobener Qualität, wird ebenfalls auf Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung Rücksicht genommen. So müssen für diese Lebensmittel Mehrwegverpackungen (Pfandflaschen, Kunststoffgebinde, Glas) angeboten werden.

Abschließend muss jedoch nochmals erwähnt werden, dass Lebensmittel mit gehobener Qualität keine biologisch hergestellten Lebensmittel sind und daher auch kein Bio-Siegel tragen dürfen. Die Bezeichnung „laufend kontrollierte Produkte“ darf nur auf der Verpackung angedruckt werden, wenn die Kontrollhäufigkeit deutlich über den gesetzlichen Vorgaben liegt. Für diese Art der Lebensmittel gibt es in Österreich derzeit kein eigenes Gütesiegel oder Qualitätszeichen.

2.1.4 Gesetzliche Mindestanforderungen an Lebensmittel in Österreich

Die Mindestanforderungen an Lebensmittel sind im österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, kurz LMSVG definiert und geregelt. Das LMSVG [BGBl. 13/2006] beschreibt weiters die Anforderungen an Wasser für den menschlichen Gebrauch, kosmetische Mittel und Gebrauchsgegenstände. Ziel dieser gesetzlichen Regelung ist ein umfassender Gesundheitsschutz, sowie der Schutz der Konsumenten vor Täuschung. Lebensmittel, welche nicht den geltenden Bestimmungen des §5 Abschnitt 2 LMSVG entsprechen, dürfen in Österreich weder beworben noch in Verkehr gebracht werden.

Auszugsweise werden hier kurz die wichtigsten Verbote des Bundesgesetztes angeführt:

- Inverkehrbringen von Lebensmitteln, welche gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind
- Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die verfälscht oder wertgemindert sind ohne dass dieser Umstand für den Konsumenten deutlich erkennbar ist
- Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit irreführenden Angaben über Eigenschaften, Haltbarkeit, Herkunft, Ursprung, Menge
- Es ist verboten, Lebensmitteln beim Inverkehrbringen oder in der Werbung, Eigenschaften zur Vorbeugung oder Heilung von menschlichen Krankheiten zuzuschreiben

Diätetische Lebensmittel sind von dieser Regelung ausgenommen, jedoch müssen die Angaben über den diätetischen Zweck wahrheitsgemäß sein.

Das LMSVG umfasst weiters die gesetzlichen Hygienebestimmungen im Lebensmittelbereich und per Verordnungen ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, seinen Betrieb beim Landeshauptmann des betreffenden Bundeslandes zwecks Eintragung, (Artikel 6, EU Verordnung Nr. 852/2004) zu melden bzw. eine Zulassung (Artikel 4, EU Verordnung Nr. 853/2004) zu beantragen.

Die Pflicht zur Zulassung gemäß §10, Absatz 1, LMSVG, durch den Landeshauptmann kann entfallen, wenn der Lebensmittelunternehmer vor Inkrafttreten dieses Bundesgesetzes bereits eine Kontrollnummer entweder nach der Eiprodukteverordnung, BGBl. Nr. 527/1996, oder der Milchhygieneverordnung, BGBl. Nr. 897/1993, oder nach der Fischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 260/1997 zugewiesen bekommen hat.

Eine Liste mit allen zugelassenen Betrieben und den zugewiesenen Kontrollnummern wird vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen verwaltet und in geeigneter Weise der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Mit Hilfe dieses Bundesgesetzes und der Meldepflicht der Lebensmittelunternehmer, kann das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, welche den Mindestanforderungen nicht genügen, ausgeschlossen werden. Ein Zuwiderhandeln gegen dieses Gesetz hat den Entzug der Genehmigung und somit den Ausschluss des Unternehmens vom Markt zur Folge.

2.2 Definition und Begriffserklärung Qualitätszeichen / Bio-Siegel

Die Begriffe „Gütesiegel“, „Qualitätszeichen“ oder „Gütezeichen“ werden in der gängigen Literatur als schriftliche oder grafische Markierungen an Produkten bezeichnet, die eine qualitative Aussage über das Produkt geben sollen und meist einen hohen Bekanntheitsgrad bei den Konsumenten haben [vgl. Oekodatenbank Österreich, S4]. Allgemein können Gütezeichen wie folgt definiert werden:

„Gütesiegel werden nach Produktprüfung von Wirtschaftsverbänden vergeben (z.B. RAL Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung beim Deutschen Normen-Ausschuss, VDE Verband Deutscher Elektrotechniker, TÜV Technischer Überwachungsverein). Gütesiegel sind nicht herstellerbezogen, sondern produktbezogen“ [zitiert nach Gabler, Gabler Wirtschaftslexikon, Onlineausgabe, 2010].

Da das Gütezeichen oder Logo selbst keine Aussage über die Qualität des Produktes enthält, repräsentieren Gütezeichen erst tatsächlich einen besonderen Qualitätsstandard, wenn die zugrundeliegenden zeichenbezogenen Gesetze, Regeln und Bestimmungen eingehalten und bekannt gemacht werden. Die „Verbraucher Initiative e.V.“² nennt auf ihrer Homepage vier Kriterien nach denen die Seriosität eines Qualitätszeichens beurteilt werden kann. Diese Kriterien werden nachstehend kurz erläutert.

- Anspruch: nach welchen Kriterien und wie umfassend ist die Beurteilung?
- Unabhängigkeit: sind anerkannte und unabhängige Institutionen und Spezialisten bei der Feststellung der Kriterien beteiligt?
- Überprüfbarkeit: erfolgt die Kontrolle der klar definierten und nachvollziehbaren Kriterien durch anerkannte und unabhängige Institute?
- Transparenz: sind alle definierten Kriterien und Bewertungsmaßstäbe öffentlich zugänglich?

Derzeit gibt es in Österreich keine Limitationen, ein Gütezeichen herauszugeben bzw. auf seinen Produkten abzubilden. Daher versuchen natürlich viele Firmen und Produzenten, eigene Gütesiegel auf ihren Produkten abzubilden, um den Eindruck von hoher Qualität und Glaubwürdigkeit zu unterstreichen. Eine klare Abgrenzung der Gütezeichen ist hierbei

² Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. ist der 1985 gegründete Bundesverband kritischer Verbraucherinnen und Verbraucher, <http://www.verbraucher.org/verbraucher.php>, verfügbar, am 28.06.2010

unerlässlich. Als Beispiel kann hier die Eigenmarke „Ja!Natürlich“ der REWE Handelskette genannt werden. Die Ja!Natürlich Produkte werden nach den strengen österreichischen Bio-Standards produziert, jedoch hat die Bekanntheit des Logos dazu geführt, dass Konsumenten dieses Emblem als Gütezeichen oder Biosiegel wahrnehmen. Tatsächlich handelt es sich bei diesem Siegel aber um ein Markenzeichen der REWE Handelskette (nur Produkte von REWE dürfen dieses Zeichen tragen) und nur das mitabgebildete Biozeichen der Agrarmarkt Austria stellt die biologische und nachhaltige Herstellung bzw. Herkunft des Produktes sicher. Aufgrund der fehlenden Limitationen, bezüglich Herausgabe und Verwendung von Gütezeichen, stellt sich dem kritischen Konsumenten die Frage, wer nun Gütezeichen, Biosiegel und Qualitätszeichen einführen und vergeben darf. Die meisten Gütesiegel werden von Interessensverbänden und Vereinen auf den Markt gebracht. Einerseits von der Produzentenseite, um gehobene Standards in der Produktion einzuführen oder seitens der Konsumenten, um anderen Konsumenten die Auswahl beim Einkauf zu erleichtern.

Im Idealfall definieren die Verbände oder Konsumentenschutzvereine gemeinsam mit Fachexperten die Richtlinien und Vorgaben, an die sich die Produzenten bei der Herstellung der Produkte oder Lebensmittel halten müssen. Im nächsten Schritt wird eine unabhängige Institution oder Kontrollstelle bestimmt, welche die Einhaltung und Aufrechterhaltung dieser Richtlinien überprüft. Kriterien, die durch die Kontrollinstitute erfüllt werden müssen, um als übergeordnete Instanz zu gelten und, um andere Betriebe extern überprüfen zu können, werden durch nationale Normungsinstitute vorgegeben. In Österreich werden diese Vorgaben in der Norm EN 45011 beschrieben. Kontrollinstitute welche diese Norm erfüllen, werden als staatlich anerkannte (akkreditierte) Kontrollinstitutionen bezeichnet. Eine weitere Möglichkeit, die Konsumenten auf höhere Produktqualität hinzuweisen, sind Testurteile von unabhängigen Interessensverbänden, wie Stiftung Warentest, Öko-Test oder Konsumentenschutzverbände. Die anschließend auf dem Produkt abgebildeten Testurteile, wie zum Beispiel „Stiftung Warentest: sehr gut“ sind keine allgemein gültigen Qualitäts- oder Gütesiegel, sondern nur bewertende Qualitätsprädikate.

2.2.1 Staatliche Qualitätszeichen für Lebensmittel

Derzeit finden sich am österreichischen Lebensmittelmarkt eine Vielzahl von Qualitäts- und Gütesiegeln. Staatlich genehmigt sind jedoch nur die Gütesiegel der Agrarmarkt Austria, kurz AMA genannt und das EU-Biozeichen. Die verschiedenen Gütesiegel der AMA werden nachstehend näher erläutert. Seit dem Jahr 2009 ist auch das EU-Biozeichen in der gesamten Europäischen Union gültig und die Vergabe wurde durch die EU Verordnungen Nr. 834/2007 und Nr. 1804/1999 geregelt. Damit Lebensmittel das EU-Biozeichen überhaupt tragen dürfen, müssen mindestens 95% der Bestandteile aus biologischer Erzeugung stammen.



Abbildung 3: Bio-Gütesiegel der Europäischen Union

Quelle: österreichisches Lebensmittelministerium, 2009

Lebensmittel welche das EU-Biosiegel führen, müssen weiters folgende Anforderungen zwingend erfüllen [vgl. EU Verordnung Nr. 1804/1999]:

- Alle Erzeugnisse müssen im Einklang mit der EU Bio Gesetzgebung stehen (biologisch kontrollierter Landbau)
- Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lieferkette
- Name oder Kennnummer der zertifizierten Kontrollbehörde
- Produkt muss in versiegelter Verpackung vom Erzeuger oder Verarbeiter geliefert werden
- Das Produkt muss den Namen des Erzeugers, Verarbeiters oder Großhändlers tragen

Um Konsumenten den Einkauf von biologisch hergestellten Lebensmitteln zu erleichtern, wird mit Wirksamkeit Juli 2010 eine neue Kennzeichnungsverordnung in Kraft gesetzt, welche die obligatorische Verwendung des EU-Biogütesiegels für vorverpackte, biologisch/ökologisch kontrolliert hergestellte Lebensmittel regelt. Zukünftig müssen Produkte oder Lebensmittel welche das EU Biosiegel tragen, auch mit Angaben zu den Herkunfts-

gebieten der Rohmaterialien gekennzeichnet sein, als Beispiel kann hier die Bezeichnung „EU“ oder „Nicht-EU“ genannt werden. Sofern ein Erzeuger oder Verarbeiter von biologisch hergestellten Lebensmitteln mehrere Staaten der EU beliefert, kann es aus Marketinggründen erforderlich sein, die lokal gültigen Biosiegel zu verwenden. Diese doppelte Etikettierung kann jedoch durch das EU-Biosiegel entfallen, da dieses der einheitlichen Bio-Gesetzgebung der EU zugrunde liegt und in der gesamten Union anerkannt und gültig ist.

2.2.2 „AMA“ Gütesiegel

Die Gründung der Marktordnungsstelle Agrarmarkt Austria, kurz AMA genannt, wurde im Juni 1992 durch den österreichischen Nationalrat beschlossen und gemäß dem BGBl Nr. 376/1992, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 108/2001, ist die AMA eine juristische Person öffentlichen Rechts [vgl. AMA Gesetz, 2008, S3ff]. Im Zuge des Beitritts Österreichs zur Europäischen Union im Jahr 1995 wurde eine starke Notwendigkeit für regionales und nationales Agrarmarketing erkannt und die 100% Tochter der AMA, die Agrarmarkt Austria Marketing GmbH gegründet.

Folgende Aufgaben wurden als Hauptarbeitsinhalte der AMA formuliert:

- Abwicklung der Förderungsverwaltung, soweit sie der AMA übertragen wurde
- Zentrale Markt- und Preisberichterstattung
- Förderung des Agrarmarketings
- Durchführung der Marktorganisationen (Milch, Fleisch, Getreide etc.)
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung der landwirtschaftlichen Produkte

Durch die Beauftragung zur Qualitätssicherung von landwirtschaftlichen Produkten und um den Konsumenten eine Orientierungshilfe zu bieten, entwickelte die AMA das sogenannte AMA-Gütesiegel [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S 7ff]. Dieses Zeichen ist ein behördlich genehmigtes Gütesiegel und steht für ausgezeichnete Qualität, unabhängige Kontrolle und nachvollziehbare Herkunft von Lebensmitteln. Eine Kennzeichnung für die nachvollziehbare Herkunft der Lebensmittel stellt die farbliche Kodierung des Gütesiegels dar. Rote Ränder zum Beispiel stehen für die Erzeugung in Österreich, weiters müssen alle wertbestimmenden Rohstoffe für dieses Lebensmittel aus der gekennzeichneten Region stammen. Im nächsten Kapitel dieser Arbeit wird genauer auf die Bestimmungen der Herkunftsdeklaration anhand des Bio-Gütesiegels mit Ursprungsangabe eingegangen.



Abbildung 4: AMA-Gütesiegel

Quelle: Agrarmarkt Austria, 2009

Dieses Siegel ist als Erkennungszeichen für die Teilnahme an diesem freiwilligen Qualitätsprogramm zu sehen und wird durch die AMA laufend und systematisch überwacht [vgl. Oekodatenbank Österreich, S 108ff]. Die Zeichennutzungsrechte können grundsätzlich nur durch Einhaltung der spezifischen Gütesiegelrichtlinie und den Abschluss eines Lizenzvertrages mit der AMA Marketing GmbH. erworben werden. Es wäre theoretisch möglich, alle Lebensmittel mit dem Gütesiegel zu kennzeichnen, sofern für dieses Produkt spezifizierte Richtlinien vorhanden sind und die Lebensmittel den allgemeinen Bestimmungen und Qualitätsanforderungen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft entsprechen. Aufgrund der Vielzahl an unterschiedlichen Kriterien, die Lebensmittel zu erfüllen haben, wurde die AMA Gütesiegelrichtlinie in verschiedene Produktbereiche eingeteilt und genau auf diese Produkte abgestimmt. Als Beispiele können hier die Richtlinie für Milch und Milchprodukte, die Richtlinie für Be- und Verarbeitungsbetriebe oder die Richtlinie für Fleischwaren genannt werden.

Das „normale“ AMA Gütesiegel soll jedoch nicht als Biosiegel gesehen werden, da die Kriterien für dieses Gütesiegel keine biologische Landwirtschaft vorschreibt. Um den Einkauf von biologisch hergestellten Lebensmittel zu erleichtern und die Verwirrung durch den Gütezeichenschwungel zu beseitigen, wurden von der AMA zwei neue Bio-Gütesiegel entwickelt und vermarktet. Im Gegensatz zum AMA Gütesiegel wurden beim AMA Bio-Gütesiegel die Qualitäts- und Prüfbestimmungen verschärft und vom BMLFUW genehmigt. Grundsätzlich kann das AMA Bio-Gütesiegel allen Lebensmitteln verliehen werden, welche den Richtlinien des österreichischen Lebensmittelkodex, 4. Auflage, Kapitel 8A und der EU Verordnung Nr. 834/2007 in der geltenden Fassung entsprechen. Eine weitere Forderung zur Erlangung des AMA Biozeichens ist, dass das Produkt oder Lebensmittel gentechnisch nicht verändert wurde. Diese Forderung gilt dem verkaufsfähigen Produkt und wird daher nur beim Endprodukt kontrolliert [vgl. AMA Richtlinie 1, 2002, S. 4]. Um

den Einkauf von biologischen und regionalen Produkten zu fördern, wurde das AMA Bio-Gütesiegel in 2 Farben ausgeführt:

- AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe (roter Rand)
- AMA Biozeichen ohne Ursprungsangabe (schwarz weiß)



Abbildung 5: AMA Bio-Gütesiegel mit Ursprungsangabe

Quelle: Agrarmarkt Austria, 2009



Abbildung 6: AMA Bio-Gütesiegel ohne Ursprungsangabe

Quelle: Agrarmarkt Austria, 2009

2.2.3 „AMA-Biozeichen“ mit und ohne Ursprungsangabe

Damit biologisch hergestellte Lebensmittel das AMA Bio-Gütesiegel mit Ursprungsangabe tragen dürfen, müssen 100% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus der am Siegel angeführten Region stammen. Sofern bestimmte Rohstoffe nicht in dieser Region und in der geforderten Qualität hergestellt werden können, gilt für verarbeitete Lebensmittel eine Toleranzgrenze bis zu einem Drittel. Grundvoraussetzung ist jedoch, dass die Be- und Verarbeitung der Lebensmittel, in der am Biozeichen angeführten Region erfolgen muss. Zur näheren Erklärung kann hier ein Bio-Bananenjoghurt angeführt werden. 100% der biologisch hergestellten Milch muss aus Österreich stammen, während die Bio-Bananen, sofern sie die 1/3-Grenze nicht überschreiten, anderen Ursprungs sein dürfen. Die Ursprungsangabe bzw. Herkunftsdeklaration ist für das AMA Bio-Gütesiegel mit Ursprungsangabe genau geregelt und es muss eine eindeutige Kennzeichnung der Herkunft des Lebensmittels erfolgen. Dabei kann sich die Herkunftsbezeichnung auf eine Region, zum Beispiel Bayern, Steiermark, auf einen Staat, zum Beispiel Österreich, Deutschland oder auf eine länderübergreifende Region, zum Beispiel Tauernregion, Alpenregion oder Europäische Union beziehen.

Zu beachten ist, dass die Herkunftsregion im Sinne der oben beschriebenen Herkunftsangabe nur jene Region ist, wo alle Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und aus der alle wertbestimmenden Rohstoffe stammen. Es ist möglich, an Stelle der oben genannten Regionsbezeichnung auch eine übergeordnete Bezeichnung, zum Beispiel Europa oder International, zu verwenden, jedoch ist dann in Verbindung mit dem AMA Gütesiegel eine nachvollziehbare Chargennummer zwingend erforderlich. Abschließend können die, für den kritischen Konsumenten wichtigen Einkaufs- und Produktmerkmale, welche das AMA Bio-Gütesiegel abdeckt, anhand folgender Kriterien dargestellt werden.

- ausgezeichnete Qualität inklusive gehobener Hygienestandards
- nachvollziehbare Herkunft des Produkts und seiner Rohstoffe
- unabhängige Kontrolle der Forderungen der AMA

Das AMA Bio-Gütesiegel ohne Ursprungsangabe unterscheidet sich grundsätzlich durch die farbliche Kodierung des Siegels. Es gelten alle Anforderungen des AMA-Biosiegels mit Ursprungsangabe, jedoch dürfen die Rohstoffe aus nicht näher gekennzeichneten Regionen oder Ländern stammen. Die in dieser Arbeit genannten AMA Gütezeichen genießen in der österreichischen Bevölkerung einen hohen Bekanntheitsgrad. Laut einer, im Auftrag der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH durchgeführten Umfrage des Instituts für Grundlagenforschung aus dem Jahr 2009 geht hervor, dass der Bekanntheitsgrad des AMA Gütezeichens jährlich steigt.

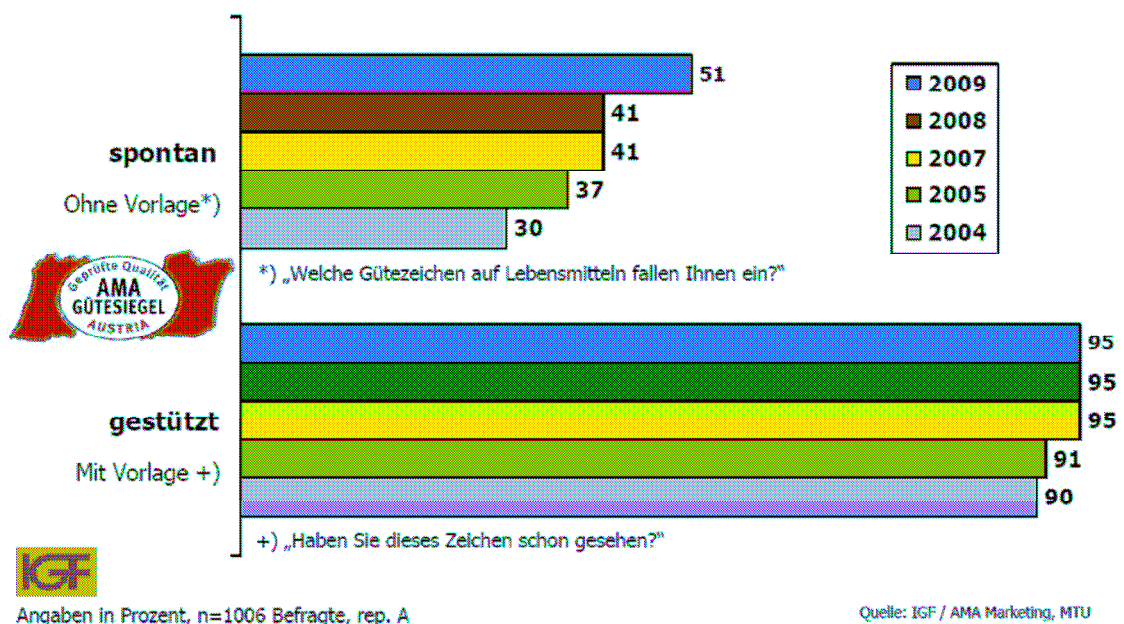


Abbildung 7: Bekanntheitsgrad des AMA Gütesiegels 2004 - 2009

Quelle: Institut für Grundlagenforschung im Auftrag der AMA Marketing GmbH, 2009

Diese repräsentative Studie wurde im Februar und März 2009 unter 1.000 Österreicher(inne)n im Alter ab 18 Jahren im „face-to-face“ Verfahren durchgeführt [vgl. Lebensmittelministerium 1, 2009, S1]. Der Bekanntheitsgrad des AMA Gütesiegels lag Anfang 2009 bei 95%. Unterschiede konnten bei den verschiedenen Zielgruppen nachgewiesen werden. So lag der Bekanntheitsgrad bei der Zielgruppe der 30- bis 60-Jährigen über 97% und bei Angestellten und Beamten bei 99%. Eine weitere Frage der Studie beschäftigte sich mit der Glaubwürdigkeit des AMA Gütesiegels. 62% der Befragten beurteilten das Gütesiegel als „sehr glaubwürdig“ und 25% als glaubwürdig. Somit ist das AMA Gütezeichen das Zeichen mit der höchsten Glaubwürdigkeit in Österreich und steigert sich bezüglich dieses Punktes von Jahr zu Jahr. Die Umfragewerte über den Bekanntheitsgrad und die Glaubwürdigkeit beim AMA Biozeichen verhalten sich ähnlich wie beim AMA Gütezeichen.

2.2.4 Vergabekriterien und Kontrollinstanzen für staatliche Gütezeichen

Was muss ein Produkt erfüllen, damit es ein österreichisches Gütezeichen tragen darf? Bis dato wurde die Vergabe durch die Gütezeichenverordnung aus dem Jahre 1942 geregelt, diese Rechtsvorschrift wurde am 31. Dezember 2009 unter Verweis auf das Bundesrechtsbereinigungsgesetz (1. BRBG, BGBl. I Nr. 191/1999) außer Kraft gesetzt [vgl. Bauer, 2010, S10]. Aufgrund der Gütezeichenverordnung erhielten viele Verbände im Bereich der gewerblichen Wirtschaft und in der Ernährungsindustrie die Berechtigung, ihren Mitgliedern nach ordnungsgemäßer Prüfung der satzungsgemäßen Voraussetzungen, ein Gütezeichen zu verleihen. Diese Gütezeichen sollten dazu dienen, Produkte oder Dienstleistungen, welche Eigenschaften besitzen, die über die Erwartungshaltung der Konsumenten bzw. über ein normales Maß, zum Beispiel Normen usw. hinausgehen zu kennzeichnen. Aufgrund der alten Verordnung war es jedem Verband möglich, ein eigenes Gütezeichen zu entwerfen und zu vermarkten.

Mit dem seit 01.01.2010 gültigen Gütezeichengesetz wird das Ziel verfolgt, einerseits die alten, bekannten und bewährten Gütezeichen weiterzuverwenden und andererseits eine klare Abgrenzung von staatlich anerkannten Gütezeichen gegenüber sonstigen Zeichen und Eigenmarken herzustellen. Die klare Abgrenzung von staatlich anerkannten Gütezeichen soll zukünftig den Wildwuchs von Gütesiegeln und Logos auf Produktverpackungen verhindern. Eine detaillierte Auflistung der verschiedenen Verbandskriterien würde den

Rahmen dieser Arbeit sprengen, jedoch müssen alle Vergabekriterien der Allgemeinheit in geeigneter Form zugänglich gemacht werden. Im Gesetzestext sind grundlegende Anforderungen an die Stellen bzw. Organisationen, welche Gütezeichen vergeben dürfen und die Voraussetzungen für die Vergabe geregelt. Eine weitere Neuerung im Gesetz ist die verpflichtende Veröffentlichung der Gütezeichenvergabe im Internet, um den Konsumenten Produktinformationen besser zugänglich zu machen und somit eine Erleichterung bei der Kaufentscheidung herbeizuführen.

Im Bereich der Lebensmittelindustrie sind in Österreich, mit Stand April 2010, drei Organisationen durch das Lebensministerium berechtigt worden, Gütezeichen zu vergeben. Diese vier verschiedenen Gütezeichen werden durch die Agrarmarkt Austria, die österreichische Gesellschaft für Ernährung und die österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität vergeben. Die häufigsten und bekanntesten Gütezeichen in der österreichischen Lebensmittelindustrie sind das „AMA Gütezeichen“ und das „AMA Biozeichen“. Um eine Teilnehmerlizenz der Agrarmarkt Austria zu erhalten, müssen die Grundvoraussetzungen aus den verschiedenen AMA Gütesiegelrichtlinien, in diesem Beispiel die Richtlinie für Milch und Milchprodukte, erfüllt sein [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S13f.]. Weitere branchenspezifische Richtlinien sind auf der Website der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH öffentlich zugänglich. Eine generelle Forderung für die Teilnahme am Gütezeichenprogramm der Agrarmarkt Austria (AMA Gütesiegel) ist die uneingeschränkte Zustimmung zu unabhängigen externen Kontrollen in den jeweiligen Betrieben. Diese Kontrollen finden bei jeder Stufe der Produktion und Verarbeitung statt. Somit ist eine durchgehend gehobene Qualität entlang der Lieferkette bis ins Verkaufsregal gewährleistet. Da für biologisch hergestellte Produkte verschärfte Regelungen gelten, sind die Kontrollstellen unterteilt worden. Einerseits in Kontrollstellen für konventionell hergestellte landwirtschaftliche Produkte und andererseits in Kontrollstellen für biologisch hergestellte Produkte.

Im Anhang dieser Arbeit befindet sich die Liste der genehmigten Kontrollstellen für Lizenznehmer des AMA Gütesiegels. Grundbedingung für die Aufnahme in diese Liste ist eine Kontrollvereinbarung mit der Agrarmarkt Austria.

Wie schon erwähnt, wurden bei biologisch hergestellten Produkten die Anforderungen verschärft, dies spiegelt sich auch bei den staatlich anerkannten Kontrollstellen wider.

In Österreich wurden bis dato sieben und in Deutschland eine Kontrollstelle durch das österreichische Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit akkreditiert.

Wie bereits beim AMA Gütezeichen wurden diese acht Firmen (inklusive Deutschland) in die Liste der genehmigten Kontrollstellen im Rahmen des AMA Biozeichens aufgenommen. Im Unterschied zu den allgemeinen Kontrollstellen, müssen Kontrollstellen für das AMA Biozeichen neben der Kontrollvereinbarung mit der AMA Marketing zusätzlich auch nach der Norm EN 45011 akkreditiert sein.

Austria BIO Garantie Königsbrunnerstraße 8 A-2202 Enzersfeld Tel.: 02262/6722-12	SGS Austria Controll-Co GesmbH Diefenbachgasse 35 1150 Wien Tel.: 01/5122567-0
Kontrollservice BIKO Tirol Wilhelm-Greil-Straße 9 6020 Innsbruck Tel.: 05/9292-3100	SLK, Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH Maria-Cebotari-Straße 3 5020 Salzburg Tel.: 0662/649483-0
BIOS, Biokontrollservice Österreich Feyregg 39 4552 Wartberg an der Krems Tel.: 07587/7178	LVA GmbH Blaasstraße 29 1190 Wien Tel.: 01/3688555-0
LACON GmbH Linzerstr. 2 4150 Rohrbach Tel.: 07289/40977	Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH Prinzenstraße 4 D-37073 Göttingen Tel.: 0049/551/58657

Abbildung 8: Liste genehmigter Kontrollstellen im Rahmen des AMA Bio-Zeichens

Quelle: Agrarmarkt Austria Marketing GmbH, 06.02.2009

Durch diese Neueregungen soll das Konsumentenvertrauen gefördert und eine kontinuierlich hohe Qualität, der mit Gütezeichen gekennzeichneten Produkte gewährleistet werden. Im nächsten Kapitel dieser Arbeit wird eine Kontrollstelle des biologischen Landbaus in Österreich, die Austria Bio Garantie, näher vorgestellt.

2.2.5 Austria Bio Garantie

Die Austria Bio Garantie GmbH ist eine staatlich akkreditierte Kontroll- und Zertifizierungsstelle für biologische Produkte und wurde 1993 als gemeinnützige Non-Profit-Organisation gegründet. 1994 wurde die Austria Bio Garantie GmbH von den einzelnen Lebensmittelbehörden aller neun österreichischen Bundesländer anerkannt und 1998 durch das österreichische Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit nach EN 45011³ akkreditiert.



Abbildung 9: Logo der Austria Bio Garantie Kontrollstelle

Quelle: Austria Bio Garantie GmbH., 2009

Im Jahr 2003 wurde die Zertifizierungskompetenz der Austria Bio Garantie um das NOP Zertifikat⁴ erweitert. Das NOP Zertifikat gibt die geltenden US-amerikanischen Bio-Standards wieder und Unternehmen können sich weltweit vom US-amerikanischen Landwirtschaftsministerium (USDA) akkreditieren lassen.

Mit Stand 2009 zählt die Austria Bio Garantie [vgl. ABG (a), online, 2010] ca. 11.600 Mitgliedsbetriebe, vom Erzeuger über den Verarbeiter bis hin zum Handel, welche einmal jährlich nach den Kriterien der EU Verordnung Nr. 834/2007, den nationalen Standards des österreichischen Lebensmittelkodex ÖLK A8 Teilkapitel B und der österreichischen Codex-Richtlinie zur Definition der Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung überprüft werden. Somit ist die Austria Bio Garantie eine Bio-Kontrollstelle, die die Einhaltung dieser oben genannten gesetzlichen Bestimmungen kontrolliert und nach erfolgreicher Prüfung eine Prüfnummer nach dem Schema AT-N-01-Bio vergibt. Die Prüfberichte zu den jeweiligen jährlichen Überprüfungen liegen bei der Austria Bio Garantie und beim überprüften Unternehmen auf.

³ Die EN 45011, Ausgabe 1998 ist ein Standard, welcher die Allgemeinen Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben regelt

⁴ vgl. <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/nop>, Website des United States Department of Agriculture, Agricultural Marketing Service, Stand 13.11.2009, Zugriff 26.06.2010

In Österreich ist die Angabe der Kontrollnummer auf der Verpackung biologisch hergestellter Lebensmittel verpflichtend, jedoch nicht der Aufdruck des Austria Bio Garantie Zeichens. Die Austria Bio Garantie unterliegt auf grund der Akkreditierung nach EN 45011 durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit ebenfalls einer periodischen Kontrolle durch oben genanntes Ministerium.

Die Kontrolle und Zertifizierung nach den oben erwähnten Standards und Vorgaben ist verpflichtend, jedoch bietet die Austria Bio Garantie GmbH noch weitere freiwillige Kontrollen und Zertifizierungen nach folgenden Richtlinien an:

- Richtlinien für die NOP Zertifizierung für die USA
- Richtlinien des Verbandes Bio Austria
- Rindfleischetikettierungsverordnung
- Regulativ für das AMA-Biozeichen mit und ohne Ursprungsangabe
- Richtlinien des deutschen Naturland-Verbandes
- Richtlinien des Labels Bio-Suisse

Das Leistungsangebot der Austria Bio Garantie GmbH beinhaltet, auch in Zusammenarbeit mit der agroVet, die Kontrolle folgender Qualitätsstandards:

- GLOBALGAP⁵
- AMA Gütesiegel
- AMA Gütesiegel für Obst, Gemüse, Speisekartoffel
- Qualität und Sicherheit (QS)-Standard
- Pastus +
- HACCP

Durch das vielfältige und qualitativ hochwertige Angebot an gesetzlich erforderlichen und freiwilligen Kontrollen bzw. Zertifizierungen der Austria Bio Garantie GmbH konnte sich die Gesellschaft weltweit, vor allem aber in Österreich etablieren und ist aufgrund der laufenden Überprüfungen durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit aus der österreichischen Bio-Lebensmittelindustrie nicht mehr weg zu denken. Laut Verpackung biologisch hergestellte Lebensmittel, ohne Prüfnummer der Austria Bio Garantie GmbH,

⁵ GLOBALGAP ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt, vgl. Website <http://www.globalgap.org>, verfügbar am 21.06.2010

unterliegen nicht der Prüfung durch diese und sollten somit vom kritischen Konsumenten als weniger vertrauenswürdig eingestuft werden.

2.2.6 Geltendes EU-Recht für die Vergabe von Gütezeichen im Lebensmittelbereich

Im Zuge der Recherche zu dieser Arbeit konnte keine eigene Gütezeichenverordnung oder ein gleichwertiges Regelwerk innerhalb der Europäischen Union gefunden werden. Im Lebensmittelbereich dürfen Produkte, die nach der EU Verordnung Nr. 834/2007 produziert wurden, ein sogenanntes EU-Biozeichen tragen. Während der Literaturrecherche konnte noch die EU Verordnung Nr. 1980/2000 gesichtet werden, welche die Vergabe eines einheitlichen EU-Umweltzeichens regelt. Die Vergabe des EU-Biozeichens ist detailliert in vorher genannter Verordnung beschrieben. Aus Konsumentensicht verhält es sich wie beim AMA Biozeichen auf nationaler Ebene. Es müssen die Richtlinien für die Produktion eingehalten werden, 95% der Rohstoffe aus biologischer Produktion stammen und es müssen unabhängige Kontrollstellen eingerichtet werden. Im Artikel 25, Absatz (1) und (2) der EU Verordnung Nr. 834/2007 ist die Verwendung eines Gemeinschaftslogos wie folgt definiert:

„(1) Das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion darf in der Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung von Erzeugnissen verwendet werden, sofern diese die Vorschriften dieser Verordnung erfüllen. Das Gemeinschaftslogo darf nicht für Umstellungserzeugnisse und Lebensmittel im Sinne des Artikels 23 Absatz 4 Buchstaben b und c verwendet werden.

(2) Nationale und private Logos dürfen in der Kennzeichnung und Aufmachung von Erzeugnissen sowie in der Werbung hierfür verwendet werden, sofern diese Erzeugnisse die Vorschriften dieser Verordnung erfüllen“ [zitiert nach EU Verordnung Nr. 834/2007, Artikel 25].

Aufgrund des freien Waren- und Personenverkehrs innerhalb der Europäischen Union wäre aus Sicht des Konsumenten, eine einheitliche, EU-weite Regelung zur Vergabe von Gütezeichen bei Produkten des täglichen Bedarfs wünschenswert. Eine einheitliche Regelung würde den Gütezeichenschwungel reduzieren und dem Konsumenten eine Entscheidungshilfe beim Einkauf bieten.

2.3 Eigenmarken der österreichischen Lebensmittelindustrie

Österreich ist Bioland Nummer 1 in Europa. Diese Entwicklung kann täglich in den Regalen österreichischer Supermärkte beobachtet werden. Welcher Konsument kann sich dem werbewirksamen Gedanken einer „gesunden“ Kuh auf der grünen Almwiese verschließen? Der Boom bei Bioprodukten und der allgemeine Wandel der Gesellschaft hin zu natürlicher und nachhaltiger Lebensweise und gesunder Ernährung veranlasste die Lebensmittelindustrie eigene Biosiegel, sogenannte Bio-Eigenmarken zu entwickeln und zu vermarkten. Die Werbemaschinerie die dadurch losgetreten wurde, stellt die Konsumenten vor ein neues Problem: „Welchem Produkt mit Gütezeichen oder Eigenmarke schenke ich nun mein Vertrauen?“ Zum allgemeinen Verständnis muss zwischen Biozeichen, wie zum Beispiel dem AMA Biozeichen, und Eigenmarken der Handelsketten unterschieden werden. Eigenmarken haben keinen Gütesiegelcharakter nach der 2009 ausgelaufenen österreichischen Gütezeichenverordnung aus dem Jahr 1942. Eine Eigenmarke liegt nach Schnutenhaus dann vor, wenn folgende sieben Kriterien erfüllt sind [vgl. Schnutenhaus, 1955, §795ff]:

- Der Artikel wird nur in Geschäften angeboten, die der Handelskette als Mitglieder angehören
- Der Artikel muss eine konstante äußere Kennzeichnung haben, die das Zeichen oder Bild der Handelskette enthält
- Der Artikel muss eine verbrauchsgerechte Verkaufseinheit haben
- Der Artikel muss eine gleichbleibende Warenausstattung haben
- Der Artikel muss jederzeit in den Geschäften der Handelskette greifbar sein
- Gleichbleibender oder verbesserter Nutzwert muss gewährleistet sein
- Der Preis soll über längere Zeit hinweg unverändert bleiben

Anhand der Gütezeichendefinition nach Gabler in Kapitel 2.1.6 dieser Arbeit und der Markendefinition nach Schnutenhaus, kann der Unterschied zu Eigenmarken aufgezeigt werden. Gütezeichen werden produkt- und nicht herstellerbezogen vergeben, während Eigenmarken rein herstellerbezogen sind.

Als erste Handelskette entwickelte der REWE Konzern in Zusammenarbeit mit der BIO AUSTRIA die Bio-Eigenmarke „Ja!Natürlich“. Mit der Zeit folgten viele Handelsketten diesem Beispiel nach und brachten ebenfalls ihre Bio-Eigenmarken auf den Markt. Als Folge dieser Überflutung des Marktes mit Bio-Eigenmarken wurden von Konsumenten Eigenmarken ebenfalls als Biozeichen oder Biogütesiegel wahrgenommen. Eine diesbezügliche Umfrage im Auftrag der AMA Marketing GmbH., durchgeführt vom Institut für Grundlagenforschung im Jahr 2006 ergab, dass 95% aller befragten Konsumenten das Logo von „Ja!Natürlich“ beim Einkaufen schon einmal bemerkt und dieses als Gütezeichen wahrnehmen.

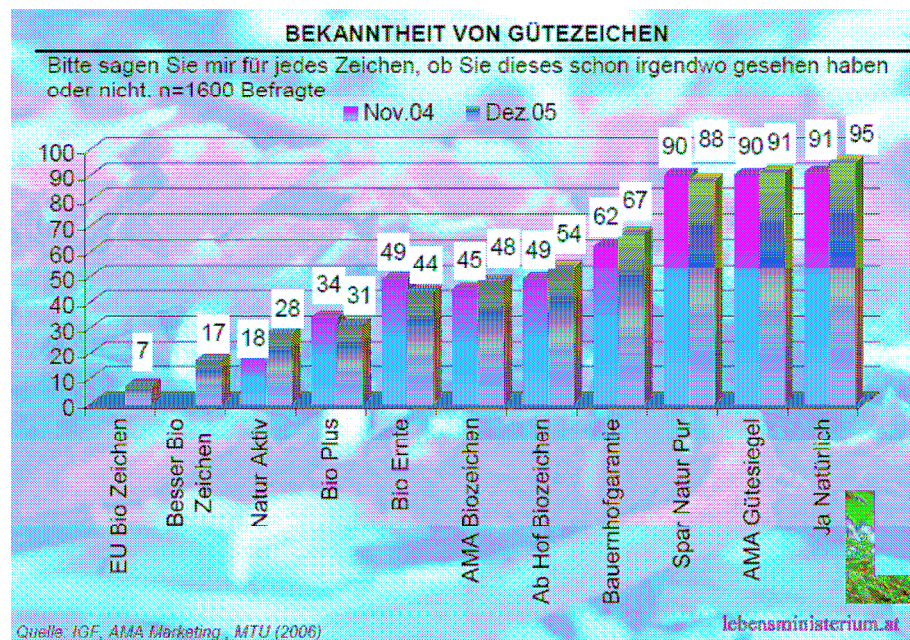


Abbildung 10: Bekanntheit von Gütezeichen

Quelle: Institut für Grundlagenforschung im Auftrag der AMA Marketing GmbH, 2006

Die bekanntesten Bio-Eigenmarken im österreichischen Lebensmittelhandel werden in den nächsten Kapiteln dieser Arbeit näher vorgestellt.

2.3.1 „Ja! Natürlich“ die Bio-Eigenmarke vom Rewe Konzern

Im Zuge der Literaturrecherche zu dieser Arbeit konnten leider keine unabhängigen Quellen und Berichte bezüglich der Eigenmarke „Ja!Natürlich“ gefunden werden. Nach telefonischem Kontakt mit der Konzernzentrale von REWE Österreich, wurde nur auf die Website des Unternehmens und diverse Berichte verwiesen. Wie bereits im vorigen Kapitel angeführt, wurde Ja!Natürlich im Jahre 1994 als erste und mittlerweile größte Bio-Eigenmarke durch den REWE Konzern im österreichischen Lebensmittelmarkt etabliert. Wie alles begann, wird im Jahresbericht der Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH wie folgt beschrieben: *„Angefangen hat alles mit dem Wunsch, biologische Lebensmittel von höchster Qualität im Supermarkt anbieten zu können, um sie für jedermann leicht erreichbar und erschwinglich zu machen. Der erfolgreiche Start mit 30 authentischen, unverfälschten Produkten aus den Bereichen Milch, Obst und Gemüse gab uns Recht: Bio wurde nicht mehr länger mit Gesundheitssandalen und Jutesäcken assoziiert. Der Genuss mit gutem Gewissen rückte in den Vordergrund, Bio wurde salonfähig“.* [zitiert nach Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, 15 Jahre, 2009].

Mittlerweile werden unter der Marke „Ja!Natürlich“ über 1000 biologisch hergestellte Produkte vertrieben und somit ist die Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH. der größte Abnehmer von Biolebensmitteln in Österreich. Grundsätzlich gelten für die Vergabe des Ja!Natürlich Markenemblems die EU Verordnung Nr. 834/2007 für biologischen Landbau, die mit Hilfe der BIO AUSTRIA entwickelten internen Anforderungen an die Produkte und weiters die Richtlinien der Agrarmarkt Austria. Generell müssen Lieferanten und Betriebe entlang der Lieferkette über einen aufrechten Kontrollvertrag mit einer staatlichen Prüfstelle verfügen, um als Lieferant für Bioprodukte bei REWE zugelassen zu werden.

Den Markenwert der REWE Eigenmarke beziffert Frau Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin der Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH., mit ca. 270 Millionen Euro. Die Ja!Natürlich Marke kann somit als Lokomotive des österreichischen Biomarktes betrachtet werden [vgl. Interview Global 2000, 2010]. Dieser hohe Marktwert wird auch durch die im Kapitel 2.2.1 angeführte Umfrage der AMA Marketing GmbH bestätigt. Bereits im Jahr 2006 gaben 95% der Befragten an, dass Ja!Natürlich Markenemblem beim Einkaufen schon einmal wahrgenommen zu haben.

Eine genaue Untersuchung der Kontrollinstanzen bei Ja!Natürlich anhand der Lieferkette wird im Kapitel 3.3 dieser Arbeit näher vorgestellt.

2.3.2 „Spar Natur pur“ die Bio-Eigenmarke der Handelskette Spar

Wie schon bei der Eigenmarke des REWE Konzerns, verhält sich auch die Handelskette Spar bei der Weitergabe von Informationen an Konsumenten sehr zurückhaltend. Eine diesbezügliche E-Mailanfrage wurde lapidar mit Verweis auf die Website des Unternehmens beantwortet. Auch während einer telefonischen Anfrage konnten keine weiterführenden Informationen gesammelt werden, somit bezieht sich dieser Teil der Arbeit ebenfalls nur auf öffentlich zugängliche Quellen und Berichte.

Ein Jahr nach dem REWE Konzern, im Jahr 1995, brachte die Handelskette Spar ihre eigene Biomarkte, mit dem klingenden Namen, „Natur pur“ auf den Markt. Wie bei „Ja!Natürlich“, unterliegen die Produkte der EU Verordnung Nr. 834/2007, internen Auflagen der Handelskette in Zusammenarbeit mit der BIO AUSTRIA und den Richtlinien der Agrarmarkt Austria. Daher tragen alle Bioprodukte dieser Kette auch das AMA Biozeichen mit oder ohne Ursprungsangabe.

Derzeit beträgt das Sortiment ca. 550 Bioprodukte und wird laut Website des Unternehmens laufend erweitert. Bei der Markteinführung unterlagen die Anforderungen an die Marke folgenden Grundsätzen [vgl. Spar Natur pur Folder, 2009, S4]:

- bester Geschmack
- Strengste Kontrollen
- Gentechnikfrei
- Ohne chemisch – synthetische Pestizide
- Schont Grundwasser und Böden

Zu den Punkten „Gentechnikfrei“ und „ohne Pestizide“ muss angemerkt werden, dass die Verwendung bereits in der EU Verordnung Nr. 834/2007 und im österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel A8 verboten bzw. geregelt wurde. Der Bekanntheitsgrad der Eigenmarke „Natur pur“ hinkt der REWE Eigenmarke ein wenig hinterher. Nur ca. 88% der Befragten (Abb. 10) gaben an, dieses Markenemblem beim Einkaufen bereits wahrgenommen zu haben.

Im Gegensatz zu anderen Einmarken im österreichischen Lebensmittelhandel entwickelt Spar seine Bioprodukte unter Zuhilfenahme eines medizinischen Beraters. Derzeit ist Herr Prim. Univ.-Doz. Dr. Christian Datz⁶, Facharzt für Magen, Darm und Leber, als externer Berater im Dienste der Spar Handelskette und definiert Qualität für Bioprodukte wie folgt:

„Die Qualität von Lebensmitteln ist entscheidend für gesunde Ernährung; der Produktionsort und die Art der Herstellung beeinflussen die Nährstoffdichte eines Produktes ganz entscheidend. Bio-Produkte haben eine besonders hohe Nährstoffdichte und geben dem Körper positive Energie ohne unnötig zu belasten“ [zitiert nach Datz, Spar Natur pur Folder, 2009, S4].

Die Einhaltung der Vergabekriterien und die Qualität der Lebensmittel werden durch staatlich anerkannte Institute durchgeführt. Hauptsächlich kommt bei „Natur pur“ die akkreditierte Kontrollstelle „Austria Bio Garantie“ zum Einsatz, welche alle Lieferanten und Hersteller auf jährlicher Basis kontrolliert und überwacht. Um als Lieferant für die Biolinie der Handelskette Spar zugelassen zu werden, muss ein aufrechter Kontrollvertrag mit einer akkreditierten Kontrollstelle vorhanden sein.

2.3.3 Bio-Eigenmarken der Handelskette Hofer / Aldi

Die Handelskette Hofer (in Deutschland Aldi) startete Mitte 2003 mit der Markteinführung einer Bioeigenmarke, Namens „Natur aktiv“. Die Motivation hierfür scheint dieselbe zu sein, wie bei anderen Handelsketten, die Nachfrage nach Bioprodukten wirtschaftlich positiv zu nutzen. Die Marke „Natur aktiv“ unterliegt ebenfalls den Richtlinien der EU Verordnung Nr. 834/2007, strengen Verbandskriterien der „ARGE Bio-Regionen“ und unabhängigen externen Überprüfungen durch akkreditierte Kontrollstellen. Im Unterschied zu den Mitbewerbern am Markt, wird bei der Auswahl der Lieferanten für das Natur aktiv Sortiment, auch deren Lieferfähigkeit und Qualität bewertet. Erst wenn ein Lieferant ausreichende Produktionskapazitäten vorweisen kann, wird er bei der Hofer KG als Lieferant gelistet. Im Jahr 2006 versuchte die Hofer KG seinen Kunden einen neuen Weg zu vermitteln. Bio ist „out“ und die traditionelle Landwirtschaft ist wieder „in“. Deshalb wurde eine

⁶ Prim. Univ.-Doz. Dr. Christian Datz: Ärztlicher Leiter und Vorstand der Abteilungen für Innere Medizin und Akutgeriatrie / Remobilisation am Krankenhaus Oberndorf bei Salzburg, www.krankenhaus-oberndorf.at, verfügbar am 17.06.2010

weitere Eigenmarke, namens „Zurück zum Ursprung“ eingeführt [vgl. Konsument 10/2008, Onlineausgabe]. Diese neue Marke führte bei vielen Konsumenten zu Irritationen, da sie dieses Zeichen ebenfalls als Biozeichen oder Biomarke wahrnahmen, jedoch diese Marke im Jahr 2006 nur auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Umweltschutz abzielte und nicht auf die biologische Landwirtschaft. So wurden zum Beispiel Bioerdäpfel mit dem „Zurück zum Ursprung“ Markenemblem, der Aufschrift „Bio“ und einer sehr klein aufgedruckten Kontrollnummer gekennzeichnet. Somit entstand für Konsumenten, durch die Verbindung von dem Wort „Bio“ und dem Markenzeichen der Eindruck, dass die „Zurück zum Ursprung“ Marke ein gleichwertiges Biozeichen ist.

Auf Anfrage durch den Verein für Konsumenteninformation stellte das Management der Hofer KG fest, dass die Kennzeichnung ausreichend sei [vgl. Konsument 10/2008, Onlineausgabe]. In der Zwischenzeit hat die Handelskette Hofer ihre Strategie umgestellt und vermarktet beide Marken als Biomarken. Die Marke „Zurück zum Ursprung“ stellt durch ihren Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsbezug noch höhere Ansprüche an Herstellung, Verarbeitung und Transport. Alle Bioprodukte, welche mit dieser Marke gekennzeichnet sind, erfüllen laut Website des Unternehmens [vgl. Hofer, 2010] folgende Grundsätze:

- Regionalität
- Nachhaltigkeit und Umweltschutz
- Höchste Lebensmittelqualität aus biologischer Landwirtschaft
- Höchste Transparenz
- Faire Preise für Bauern und Konsumenten

Um der Kombination von biologischer Landwirtschaft und Klimaschutz gerecht zu werden, wurde im Zuge der Umstellung auf die „Zurück zum Ursprung“ Biomarke das Projekt CO₂ Fußabdruck gestartet. Der CO₂ Fußabdruck eines Lebensmittels wird auf jeder Produktverpackung angebracht und ermöglicht dem Konsumenten einen Einblick in die tatsächliche Klimaschutzleistung eines Lebensmittels. Für die Umsetzung dieser umweltfreundlichen Produktstrategie, wurde das Unternehmen 2009 mit dem österreichischen Klimaschutzpreis, vergeben durch das Lebensministerium und dem österreichische Rundfunk, ausgezeichnet.

Generell sollte jeder Konsument beim Einkauf von Bioprodukten, egal von welcher Handelskette auf die Prüfnummer der Kontrollstelle achten, da nur anhand dieser Angabe ein nach den gesetzlichen Bestimmungen biologisch hergestelltes Produkt, vorliegt.

2.3.4 Kontrollinstanzen für Bio-Eigenmarken in Österreich

In diesem Kapitel der Arbeit werden die Kontrollinstanzen für Bioeigenmarken in Österreich näher erörtert. Derzeit gibt es in Österreich sieben Kontrollinstanzen, welche durch das BMWA akkreditiert und somit als unabhängige Kontrollorganisationen zugelassen sind. Die Verpflichtung einer unabhängigen Kontrolle aller Akteure der Lieferkette ergibt sich aus der EU Verordnung Nr. 834/2007. Da es sich bei den vorher genannten Eigenmarken um Produktlabels für biologisch hergestellte Lebensmittel handelt, unterliegen auch diese dem geltenden EU Recht bzw. dieser Verordnung. Vielfach bewerben die Lebensmittelketten, dass ihre Produkte strengeren Kontrollen unterliegen als der Gesetzgeber vorschreibt. Dies ist zum Beispiel beim Verband BIO AUSTRIA der Fall. Diese Organisation hat sich aus dem ehemaligen Ernte-Verband, Ernte fürs Leben, entwickelt und es gelten die EU Verordnung Nr. 834/2007, die Richtlinien des ÖLK Kapitel A8 und verbandsinterne Richtlinien. Die Hintergründe für die Entstehung der BIO Austria liegen in den Jahren 2000 und 2001 [vgl. Oekodatenbank Österreich, S41]. Damals erschütterte ein Bio-Getreideskandal die österreichische Bioszene. Ein Waldviertler Getreidehändler verkaufte 14.000 Tonnen konventionell hergestelltes Getreide als Biogetreide. Diesen Skandal nahm der damalige Landwirtschaftsminister zum Anlass, um die heimische Biolandschaft zu reformieren. Der Gesetzgeber verband die Auszahlung von Förderungen mit der Reduktion der Verbände. Aus der Vielzahl von Bio-Verbänden entstanden nach und nach Netzwerke, der größte Verband der aus dieser Reform hervorging, war die BIO AUSTRIA.

Die Verbandsrichtlinien unterscheiden sich im Wesentlichen von der EU Verordnung zum Beispiel durch die Verpflichtung, den gesamten Betrieb auf biologische Landwirtschaft umzustellen und nicht wie vom Gesetzgeber mindestens gefordert, Teile davon [vgl. Kerschbaummayr, 2007, S24ff]. Landwirte, die auf biologische Landwirtschaft umstellen wollen, müssen einen verpflichtenden Umstellungskurs im Ausmaß von 15 Stunden absolvieren und die Ausbringung von Düngemittel, Gülle und Jauche ist limitiert. Eine genaue Darstellung aller Unterschiede der Verbandsrichtlinie zur EU Bioverordnung würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen, daher ist eine aktuelle Auflistung im Anhang der Arbeit dargestellt. Abschließend kann zu diesem Thema festgehalten werden, dass alle sieben Kontrollstellen, egal ob für Eigenmarken oder staatliche Gütezeichen, nach den drei bereits erwähnten Richtlinien überprüft werden.

3. Begutachtungs- und Kontrollstellen: Akkreditierung, Qualitätssysteme, Auditierung und Zertifizierung

In diesem Abschnitt der vorliegenden Arbeit werden die Anforderungen an die Begutachtungs- und Kontrollstellen in Bezug auf die dahinterliegenden Qualitätssysteme untersucht. Weiterführend wird auf die Begriffe Akkreditierung, Qualitätssysteme, Auditierung und Zertifizierung eingegangen, um dem Leser ein ganzheitliches Bild vom Begriff „Qualität“ darzulegen. Wie ist der Begriff „Qualität“ definiert und was darf sich ein „normaler“ Konsument unter diesem Begriff vorstellen? Die International Organization of Standardization definiert Qualität wie folgt:

„Qualität ist die Gesamtheit von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes oder einer Dienstleistung, die sich auf deren Eignung zur Erfüllung festgelegter oder vorausgesetzter Erfordernisse bezieht“ [zitiert nach ISO, 2010, online].

Vereinfacht dargestellt ist Qualität die Erfüllung einer Erwartungshaltung des Kunden an ein Produkt oder eine Dienstleistung. Um Erwartungshaltungen von verschiedenen Personen, sprich Kunden, zu vereinheitlichen, mussten nationale und internationale Standards und Normen definiert werden. Normen legen die Anforderungen an Produkte und Dienstleistungen fest, beschreiben einzuhaltende Verfahren und Prüfmethode und regeln Abläufe. Sobald sich Unternehmen für die Einführung eines Qualitätsmanagement-

systems entschieden haben, müssen sie die Norm, zum Beispiel EN ISO 9001:2008 für Qualitätsmanagementsysteme in ihrer Organisation anwenden, die Wirksamkeit durch Audits überprüfen und abschließend das gesamte System durch externe Organisationen, sogenannte Zertifizierungsstellen, begutachten und zertifizieren lassen. Die Zertifizierungsstellen wiederum werden von übergeordneten Stellen auf Einhaltung nationaler und internationaler Richtlinien überprüft und anschließend befähigt, andere Unternehmen zu zertifizieren. In Österreich obliegt dieser Befähigungsnachweis, sprich Akkreditierung, dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit. Nach Pfeiffer, Schmitt wird der Begriff „Akkreditierung“ wie folgt beschrieben:

„Akkreditierung ist gemäß ISO/IEC 17011:2004 die Bestätigung durch eine dritte Stelle, die formal darlegt, dass eine Konformitätsbewertungsstelle die Kompetenz besitzt, bestimmte Konformitätsbewertungsaufgaben durchzuführen. Eine Zertifizierungsstelle für Qualitätsmanagementsysteme kann dann akkreditiert werden, wenn sie die Anforderungen der nationalen und internationalen Norm, zum Beispiel die der EN ISO 45011, erfüllen [zitiert nach Pfeiffer, Schmitt, 2007, S345].

Vereinfacht kann der Begriff Akkreditierung durch die „Prüfung des Prüfers“ beschrieben werden. Wie bereits erwähnt, obliegt das Akkreditierungsverfahren dem BMWA und ist im österreichischen Akkreditierungsgesetz [vgl. BGBl. 468/1992] für die unterschiedlichen Gewerbebereiche geregelt. Auf die Anforderungen an Produktzertifizierungsstellen, welche sich aus dem Akkreditierungsgesetz ergeben, wird im Kapitel 3.1.3 anhand des Beispiels „Quality Austria“ näher eingegangen.

3.1 Kontrollinstanzen für Produktqualität im österreichischen Lebensmittelbereich

In Österreich wurde in den vergangenen Jahren viel geleistet, um eine einwandfreie Lebensmittelqualität sicherzustellen. Die Weiterentwicklung des europäischen Lebensmittelrechtes, die Intensivierung der Lebensmittelkontrollen und die verbesserte Zusammenarbeit der Mitgliedsstaaten führte zu diesem hohen Niveau an Qualität.

Durch den internationalen Handel und neuen Lebensmittelverarbeitungstechnologien steigt auch die Vielfalt und Auswahl für die Konsumentinnen und Konsumenten. Doch die große Vielfalt und Auswahl birgt auch Gefahren und Risiken in sich. Lebensmittel werden

über den ganzen Globus verteilt produziert und transportiert, daher ist die Lebensmittelsicherheit für die gesamte Bevölkerung von großem Interesse und ein zentrales Anliegen der Lebensmittelbehörden [vgl. AGES, 2009, S8]. Natürlich schüren diverse Lebensmittelskandale, wie zum Beispiel der soeben aktuelle Listerienkandal (Käse einer österreichischen Käserei) das Misstrauen und die Ängste der Verbraucher. Anhand des verseuchten Käses, welcher für einige Mitmenschen tödliche Folgen hatte, wird die Wichtigkeit einer umfassenden Lebensmittelkontrolle deutlich. Wie bei allen anderen Produkten auch, liegt die Verantwortung für einwandfreie Lebensmittel beim Erzeuger oder Inverkehrbringer der Ware. Die Landwirtschaft ist fixer Bestandteil der Primärproduktion, somit liegt die Verantwortung der Landwirte auch bei den zu verwendenden Futtermitteln und der Medikation der Tiere.

Vereinfacht dargestellt beginnt die Verantwortung bei der Auswahl der Zutaten oder Rohstoffe und endet, wenn die Lebensmittel speisefertig am Teller landen. In Österreich werden die Lebensmittelkontrollen, ergänzend zum EU Gemeinschaftsrecht, im LMSVG geregelt. Eine Vielzahl von Einrichtungen und Organisationen tragen dazu bei, täglich unbedenkliche Lebensmittel allen Verbrauchern zur Verfügung zu stellen. Dieses Zusammenspiel der Organisationen wird unter dem Begriff „amtliche Lebensmittelkontrolle“ zusammengefasst. Der Auftrag der amtlichen Lebensmittelkontrolle besteht darin, zu prüfen und zu überwachen, ob alle Hersteller und Verarbeiter entlang der Lieferkette ihren gesetzlichen Verpflichtungen, sei es nach Gemeinschaftsrecht oder österreichischem Recht nachkommen. Die gültigen Rechtsvorschriften richten sich natürlich auch nach der Art der Produkte. So gelten bei tierischen Erzeugnissen weitere gesetzliche Grundlagen, wie zum Beispiel das Tierarzneimittelkontrollgesetz oder das Tiergesundheitgesetz. Jedoch muss man sich vor Augen führen, dass niemand 100%ige Sicherheit garantieren kann, deshalb wurden innerhalb der Europäischen Union zwei zusätzliche Schnellwarnsysteme, kurz RASFF, und RAPEX eingeführt. Beide Systeme werden nachstehend kurz erläutert.

RASFF steht für „Rapid Alert System for Food and Feed“ und ist ein seit 1979 implementiertes EU weites Warnsystem für Lebens- und Futtermittel. Mithilfe des RASFF können Verdachtsfälle und Informationen innerhalb aller Kontrollbehörden der Mitgliedsstaaten, der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der europäischen Kommission ausgetauscht werden [vgl. Europäische Kommission, 2009, S5]. Durch dieses System können alle Mitgliedsstaaten schnell und gezielt handeln und dadurch das Risiko für Konsumenten auf ein Minimum reduzieren. Derzeit nehmen alle 27 Mitgliedsstaaten und zusätzlich auf freiwilliger Basis Island, Lichtenstein und Norwegen am RASFF teil. Um einen reibungslosen Informationsfluss zu gewährleisten, verfügen alle Teilnehmer über ein 24 Stunden Service, um eventuelle Verdachtsfälle zeitnah an alle Teilnehmer zu verteilen. Sobald ein Verdachtsfall gemeldet wird, müssen Sofortmaßnahmen wie zum Beispiel eine Rückrufaktion eingeleitet werden.

Das RAPEX System (Rapid Alert System for non-food consumer products) funktioniert in gleicher Weise wie das RASFF, jedoch wie der Name schon sagt, nur mit Konsumgütern [vgl. Consumer Affairs, 2010, Online]. Ein aktuelles Beispiel wo das RAPEX System Alarm schlug, waren bleihaltige Spielwaren aus China. Aktuelle RAPEX Meldungen werden von der Europäischen Kommission zusammengetragen und auf wöchentlicher Basis veröffentlicht. Durch diese beiden Systeme wird ein wichtiger Beitrag zur Konsumentensicherheit beigetragen, da gefährliche Waren oder Lebensmittel in kurzer Zeit EU weit aus dem Verkehr gezogen werden können.

In Österreich ist die Lebensmittelsicherheit, abgesehen vom RASFF System, durch die amtlichen Lebensmittelkontrollen gewährleistet. Das Bundesministerium für Gesundheit ist als übergeordnete Koordinationsstelle tätig und stellt auf jährlicher Basis, gemäß §31, Abs. 1 LMSVG einen Revisionsplan und einen Probenplan aus. Im Revisionsplan sind die Betriebe aufgelistet, welche einer Kontrolle unterzogen werden. Im Probenplan werden die Produkte, die Stichprobengröße und die Häufigkeit der Kontrollen festgelegt. Diese beiden Pläne sind für die ausführenden Organe, der Lebensmittelaufsichts- und der Veterinärbehörde in den jeweiligen Bundesländern verpflichtend. Darüber hinaus werden von der Europäischen Kommission Schwerpunktaktionen und Überwachungsprogramme gefordert, welche ebenfalls in den Probenplänen berücksichtigt werden müssen. Als Bei-

spiele für Überwachungsprogramme der EU können hier das Monitoring für Pestizidrückstände oder Dioxin in Lebensmitteln genannt werden.

Die Durchführung der Kontrollen obliegt wie bereits erwähnt den einzelnen Bundesländern und fällt, gemäß §31 Abs. 2 LMVSG in den Verantwortungsbereich der jeweiligen Landeshauptleute. Bei einer Kontrolle wird dahingehend geprüft, ob die Hersteller und Inverkehrbringer alle Sorgfalt walten lassen und ihre Produkte nach den gesetzlichen Forderungen hergestellt werden. Auch Bioprodukte fallen unter die Lebensmittelkontrolle. Bei Bioprodukten wird zusätzlich überprüft, ob diese wirklich nach der geltenden Bio-Gesetzgebung hergestellt und in Verkehr gebracht wurden, somit ist wiederum eine Überwachung der Bio-Kontrollstellen gegeben. Beanstandungen können verschiedene Szenarien auslösen [vgl. AGES, 2009, S13]. Bei Verstößen gegen lebensmitteltechnische Anforderungen können Verbote für das Inverkehrbringen der Ware, ein Benützungsverbot von Schlachträumen, oder die komplette Schließung des Betriebes ausgesprochen werden. Sollte bei einer Lebensmittelprobe ein gesundheitsschädliches Produkt erkannt werden, ist der Unternehmer verpflichtet, die gesamte Ware vom Markt zu nehmen und die Konsumenten zu warnen, falls das Produkt bereits beim Endverbraucher angelangt ist. Abschließend kann gesagt werden, dass das derzeitige System in Österreich sehr gut organisiert und funktionstüchtig ist, jedoch können Fälle wie der bereits erwähnte Listerienkandal nie ausgeschlossen werden. Am Beispiel dieses Skandals konnte aber die reibungslose Zusammenarbeit aller Behörden und die Engmaschigkeit des Sicherheitsnetzes unter Beweis gestellt werden. Im Anhang dieser Arbeit ist das Ergebnis der Bioproben aus dem Jahr 2008 auszugsweise dargestellt.

3.1.1 Anforderungen nach EN 45011 „Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben

Um auf nationaler und internationaler Basis Produktzertifizierungen durchführen zu dürfen, bedarf es vorab einer Akkreditierung durch die jeweils zuständige nationale Behörde. Des weiteren sind die Forderungen der aktuellen Ausgabe der EN 45011 zu erfüllen. Diese Forderungen gelten auch für den biologischen Landbau und sind in der entsprechenden EU Verordnung festgeschrieben. Unter Produktzertifizierungen versteht man im Allgemeinen eine Prüfung des Produktes durch unabhängige Dritte, in Bezug auf Qualitäts-

merkmale und gesetzliche Anforderungen. Als bekanntes Beispiel kann hier die CE-Kennzeichnung genannt werden. Das CE-Zeichen bescheinigt einem Produkt, dass alle gesetzlichen und sicherheitsrelevanten Anforderungen an das Produkt erfüllt sind [vgl. Gietl, Lobinger, 2004, S207]. Eine detaillierte Angabe aller Normen, Standards, gesetzlichen und sicherheitsrelevanten Forderungen die für die CE-Kennzeichnung erforderlich sind, würden den Rahmen dieser Arbeit sprengen daher wird auf dieses Thema nicht näher eingegangen. Interessierte Leser können auf der Website des österreichischen Normungsinstitutes (www.as-institute.at) alle relevanten Informationen hierzu nachlesen. Wie bereits erwähnt, ist die Akkreditierung durch das Akkreditierungsgesetz geregelt. Um eine unabhängige externe Kontrollstelle zulassen zu können, muss die Kontrollstelle des BMWA das Qualitätsmanagementsystem der Kontrollstelle auf Konformität nach EN 45011 überprüfen.

Diese Prüfung beinhaltet eine vollständige und umfassende Begutachtung folgender Themen bzw. Bereiche:

- Das Qualitätsmanagementhandbuch muss alle Verfahren, Tätigkeiten, Kompetenzen, die ständige Verbesserung des Systems und die Verantwortungsbereiche beschreiben
- Alle Abläufe und Tätigkeiten in der Kontrollstelle müssen entweder schriftlich beschrieben oder zumindest durch Aufzeichnungen klar und nachvollziehbar dargestellt werden
- Aufzeichnungen über Abläufe bei den Prüfungen vor Ort
- Ausbildung und Fachkompetenz des Personals muss sichergestellt und dokumentiert sein
- Geheimhaltung, Unabhängigkeit und Vertrauenswürdigkeit in die Prüfstelle müssen sichergestellt sein

Die Aufrechterhaltung des Qualitätsmanagementsystems wird jährlich durch die Prüfstelle des BMWA überwacht, um Schwachstellen aufzuzeigen und die Weiterentwicklung des Systems zu fördern. Sobald durch die Kontrollstelle des BMWA eine Akkreditierung erteilt wird, muss dies mittels Bundesgesetzblatt im Amtsblatt der Wiener Zeitung und im Internet veröffentlicht werden.

Um Missbrauch bei der Vergabe von Akkreditierungen zu vermeiden, wird die Kontrollstelle des BMWA wiederum durch die „European Association for Accreditation“, kurz EA überwacht.

3.1.2 Grundlegende Anforderungen an ein Qualitätsmanagementsystem nach EN ISO 9001

Die Grundlage eines modernen Qualitätsmanagementsystems bildet die Normenfamilie EN ISO 9000 mit ihren Teilnormen EN ISO 9000, 9001 und 9004. Um die Lesbarkeit zu erleichtern, werden in diesem Abschnitt die Zusätze EN (für Europäische Norm) vernachlässigt, dadurch ist zum Beispiel mit ISO 9001 die aktuell gültige Ausgabe der EN ISO 9001:2008 gemeint. Die komplette Normenfamilie wurde in den 1990iger Jahren entwickelt und wurde seither mehrmals überarbeitet. Im Jahr 2005 wurde die ISO 9000 nochmals reformiert und ist derzeit mit Stand ISO 9000:2005 gültig [vgl. Brauer, 2007, S7].

Die Teilnorm ISO 9001 wurde 2008 neu überarbeitet herausgegeben und ist nunmehr mit der Bezeichnung EN ISO 9001:2008-12 gültig. Wie hängt nun die Normenfamilie ISO 9000 zusammen? Die Norm ISO 9000 beinhaltet die Grundsätze und Definitionen jener Begriffe, die in der gesamten Normenreihe verwendet werden. Ziel ist es, dem Anwender neben dem prozessorientierten Ansatz, auch die acht Qualitätsmanagement-Grundsätze zu vermitteln. Die ISO 9001 kommt zum Zuge, wenn sich Unternehmen oder Organisationen entschieden haben, ein Qualitätsmanagementsystem aufzubauen. Grundgedanke eines QM-Systems nach ISO 9001 ist es, dem potentiellen Kunden eine Vertrauensbasis zu schaffen, dass die Organisation befähigt ist, Produkte oder Dienstleistungen anzubieten, welche die Erwartungen und die Bedürfnisse des Kunden erfüllen [vgl. Grün, 2008, S3ff.].

Die Teilnorm ISO 9004 der Normenfamilie ISO 9000 beschreibt die Vorgehensweise für die ständige Verbesserung des bestehenden QM-Systems. So beinhaltet die ISO 9004 Vorgaben und Forderungen die über die Grundforderungen der ISO 9001 hinausgehen. Ziel der ISO 9004 ist es, alle interessierten Parteien (Arbeitnehmer, Eigentümer, Lieferanten usw.) an einer Organisation mit einzubeziehen und die ständige Leistungsverbesserung voranzutreiben. Die Normenfamilie ISO 9000 wurde im Laufe der Zeit um weitere Teilbereiche erweitert, jedoch wird auf diese Normen in dieser Arbeit nicht mehr näher eingegangen.

Die grundlegenden Anforderungen an ein QM-System nach ISO 9001 sind in fünf Abschnitte aufgeteilt und stellen sich wie folgt dar:

- Qualitätsmanagementsystem (Abschnitt 4 in der Norm)
- Verantwortung der Leitung (Abschnitt 5 in der Norm)
- Management von Ressourcen (Abschnitt 6 in der Norm)
- Die Produktrealisierung (Abschnitt 7 in der Norm)
- Messung, Analyse und Verbesserung (Abschnitt 8 in der Norm)

Die Abschnitte 1 bis 3 der gültigen ISO 9001 Norm beschäftigen sich mit Geltungsbereich, allgemeinen Begriffsbestimmungen etc. Die für die externe Zertifizierung des Systems wichtigen bzw. zu erfüllenden Abschnitte 4,5,6 und 8 sind in jedem Unternehmen, egal ob Produktionsbetrieb oder Dienstleistungsunternehmen, anwendbar. Als Grundforderung legen diese fünf oben genannten Abschnitte der Norm fest, was Unternehmen tun müssen, um beständige, den behördlichen Auflagen entsprechende Produkte herzustellen, die den Anforderungen der Kunden oder Konsumenten entsprechen. Im Abschnitt 8 der Norm wird nochmals die ständige Verbesserung eingefordert, diese kann mit der Erhöhung der Kundenzufriedenheit gleichgesetzt werden.

3.1.3 Forderungen für die Akkreditierung durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit an die Begutachtungsstellen Quality Austria

Forderungen, welche Unternehmen für die Akkreditierung erfüllen müssen, sind im österreichischen Akkreditierungsgesetz geregelt [vgl. BGBl. 468/1992]. Gemäß §17 Abs. 1 und des §38 Z 1 des Akkreditierungsgesetzes wurde im Einvernehmen mit dem zuständigen Ministerium, mittels Verordnung Nr. 153, die Quality Austria als Zertifizierungsstelle akkreditiert [vgl. BGBl. II Nr. 153/2009]. Die Anforderungen an die Quality Austria für die Akkreditierung stellen sich wie folgt dar:

- Die Akkreditierung muss mittels Verordnung durch den Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten erfolgen
- Die ausgestellten Zertifikate müssen international anerkannt sein
- Die Zertifizierungsstelle und deren Personal müssen frei von kommerziellen und finanziellen Einflüssen sein
- Zertifizierungsstellen müssen ein Qualitätsmanagementsystem und ein QM-Handbuch umgesetzt haben

- Die Vergütung des Personals darf nicht von der Anzahl der Überprüfungen abhängig sein
- Die Organisationsstruktur der Zertifizierungsstelle muss zwingend ein Lenkungsgremium beinhalten
- Dem Lenkungsgremium muss die Aufsicht und Umsetzung der Geschäftspolitik übertragen sein
- Die ordnungsgemäße Durchführung der Zertifizierungstätigkeit muss gewährleistet sein
- Die Zertifizierungsstelle muss ein Beschwerdemanagement umgesetzt haben

Die erfolgreiche Akkreditierung ist mittels Verordnung des Bundesministers, mit Bezeichnung und Adresse der Zertifizierungsstelle, den technischen Spezifikationen und den Zertifizierungsbefugnissen bekannt zu machen [vgl. BGBl. 468/1992, Abs.3ff].

Sobald Zertifizierungsstellen eine dieser Voraussetzungen nicht mehr erfüllen, zum Beispiel die Aufgabe eines Geschäftsbereiches oder einer Prüftätigkeit, ist die Akkreditierung mittels Verordnung abzuändern oder komplett zu entziehen.

3.1.4 Vergabe und Aufrechterhaltung der Zertifizierung nach EN ISO 9001 für die Bio-Kontrollstellen durch die Begutachtungsstelle

Grundvoraussetzung für die Vergabe eines Zertifikates ist ein vorhandenes QM-System welches den Forderungen der ISO 9001 entspricht. Die Zertifizierung des QM-Systems eines Unternehmens sollte sehr gut vorbereitet sein. Oftmals wird der Fehler begangen, dass Unternehmen bereits mit dem angestrebten Zertifikat werben, oder potentiellen Kunden Zusagen machen und letztendlich die Zertifizierung nicht schaffen. Dies kann zu einem unwiederbringlichen Vertrauensverlust bei Kunden führen [vgl. Pfeiffer, Schmitt, 2007, S346ff]. Bevor ein Vertrag mit einer Zertifizierungsstelle eingegangen wird, sollte das QM-System durch interne Audits überprüft und in einem Managementreview bewertet werden. Durch die internen Audits könnten sich noch Schwachstellen oder Abweichungen zur Norm zeigen. Diese müssen zwingend vor dem externen Zertifizierungsaudit beseitigt werden. An Bio-Kontrollstellen werden aus der Norm heraus die gleichen Anforderungen gestellt wie an alle anderen Unternehmen.

Die ISO 9001 ist ein weltweit standardisiertes Regelwerk für Qualitätsmanagementsysteme und macht daher keinen Unterschied in Bezug auf Branche oder Tätigkeit des Unter-

nehmens. Welche Schritte notwendig sind, um ein Zertifikat nach dem gültigen Regelwerk zu erhalten, ist in nachstehendem Flussdiagramm dargestellt.

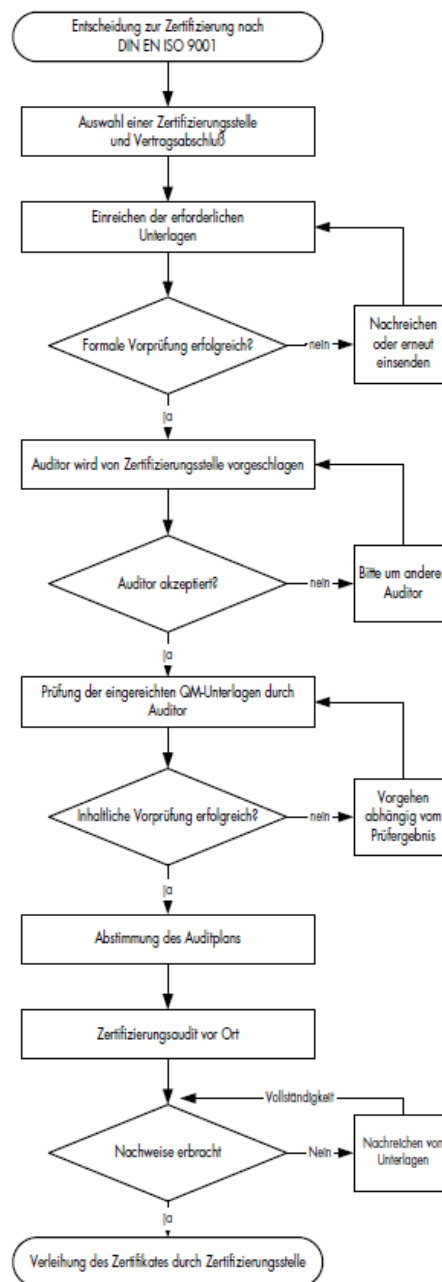


Abbildung 11: Flussdiagramm Zertifizierungsverfahren

Quelle: Kassenärztliche Vereinigung Bayern, 2008

Wenn der erste Teil des Zertifizierungsverfahrens bestanden wurde, erhält das Unternehmen die Bescheinigung, sprich das Zertifikat mit einer Gültigkeit von drei Jahren ab Ausstellung. Zur Aufrechterhaltung des Zertifikates sind in jährlichen Abständen Überwa-

chungsaudits (es werden hierbei nur Teilbereiche auditiert) zwingend vorgeschrieben. Diese dienen der ständigen Verbesserung des QM-Systems und stellen eine nachhaltige Erfüllung der Anforderungen sicher. Vor Ablauf der Gültigkeit des Zertifikates muss sich das Unternehmen einer neuerlichen, vollumfänglichen Überprüfung unterziehen. Abweichungen und Verstöße gegen die Norm können je nach Schwere des Verstoßes, entweder eine Erhöhung der Audithäufigkeit, oder im schlimmsten Fall einen Zertifikatsentzug zur Folge haben. Bevor jedoch ein Entzugsverfahren eingeleitet wird, bekommt das Unternehmen eine 90 Tage Frist gesetzt, um den Missstand zu beseitigen. Die Beseitigung muss jedoch in zureichenden Maßnahmen definiert und der zertifizierenden Stelle übermittelt werden.

3.2 Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Lieferkette am Beispiel der staatlichen Biosiegel

In diesem Teil der vorliegenden Arbeit wird näher auf die Qualitätssicherung entlang der Lieferkette (vom Feld auf den Tisch) für staatlich anerkannte Biozeichen und deren Qualitätsmanagementsysteme eingegangen. Dieser Abschnitt soll einen Überblick über die gesetzlich und verbandsintern geforderten Qualitätssicherungsmaßnahmen und deren Überwachung geben. In Österreich ist die AMA Marketing GmbH für die Vergabe der Biozeichen im Lebensmittelbereich zuständig, daher werden in Anlehnung an diese Verbandsrichtlinien die Auditierung, Prüfung der Betriebe und die Konsequenzen bei Abweichungen des QM-Systems zu den Forderungen untersucht und zusammenfassend dargestellt.

3.2.1 Gesetzliche Grundlagen für die Auditierung der Erzeugerbetriebe

Für Lebensmittelunternehmer und Erzeuger hat sich die Gesetzeslage in den letzten 10 Jahren verändert. Durch neue EU Verordnungen wurde das Lebensmittelrecht auf breiter Basis neu aufgestellt [vgl. Panuschka, 2008, S2]. Die Durchführung der EU Verordnungen ist auf nationaler Ebene im LMVSG [vgl. BGBl. I Nr. 13/2006] umgesetzt worden.

Aus Sicht des Gesetzgebers wurden nachstehende Änderungen in Kraft gesetzt:

- Lückenlose Überwachung entlang der gesamten Lieferkette
- Verpflichtung zur Durchführung einer dokumentierten Eigenkontrolle
- Ein System zur Rückverfolgbarkeit der Produkte muss verpflichtend umgesetzt werden
- Neuordnung der Strafen und Gebühren

Durch die Erweiterung des LMVSG und die EU Verordnung Nr. 882/2004 wurde somit die gesetzliche Grundlage für die Auditierung der Lebensmittelbetriebe und Erzeuger geschaffen.

3.2.2 Auditierung und Prüfanforderungen des AMA Biosiegelprogramms

Die AMA Marketing GmbH selbst tritt nicht als Kontrollstelle auf [vgl. AMA Richtlinie 3, 2009, S11]. Laut Verbandsrichtlinien muss ein Lizenznehmer des Gütesiegelprogramms einen Kontrollvertrag mit einer von der AMA Marketing GmbH zugelassenen Kontrollstelle abschließen. Nach Abschluss des Kontrollvertrages hat der Lizenznehmer folgende Hauptanforderungen zu erfüllen:

- Beauftragung der jährlichen Betriebskontrolle durch eine externe Kontrollstelle
- der Zugang zu allen Betriebs- und Lagerstätten ist zu gestatten
- Nachweis aller relevanten Dokumente und Aufzeichnungen
- Produktproben müssen dem Prüfer ausgehändigt werden
- Zustimmung zu „Witness Audits“ durch die Kontrollstelle
- quartalsweise Durchführung einer Produktanalyse pro Produktgruppe durch zugelassene Laboratorien
- bei Abweichungen müssen dokumentierte Korrekturmaßnahmen umgesetzt werden

Die einzelnen Prüfkriterien sind nach Produktgruppen bzw. Lebensmittel unterteilt und werden von der AMA Marketing GmbH mittels Checkliste vorgegeben [vgl. AMA Richtlinie 3, 2009, S20]. Als Beispiel für die Unterteilung können hier die Prüfkriterien für Fleisch und tierische Erzeugnisse, Obst und Gemüse oder Mahl- und Schälfrüchte genannt werden. Ziel der Arbeit ist die Untersuchung der Vorgaben anhand des Fallbeispiels „Milch“, daher werden im Kapitel 5 die Anforderungen näher aufgezeigt.

3.2.3 Auditpläne und Häufigkeit der Überprüfungen

Im Gegensatz zum ISO 9000 Regelwerk werden bei den staatlichen Gütesiegelprogrammen für Lebensmittel keine dokumentierten Auditpläne gefordert. Die ISO 9000 zielt neben der Einhaltung der Normforderungen auch auf die ständige Verbesserung des Systems ab, während bei staatlichen Gütesiegelrichtlinien nur die Einhaltung der Richtlinien gefordert wird.

Die Häufigkeit der Betriebsprüfungen richtet sich nach den jeweiligen Ergebnissen. Standardmäßig werden die Betriebe auf jährlicher Basis kontrolliert. Während des Jahres muss der Betrieb regelmäßig dokumentierte Eigenkontrollen durchführen. Sollten bei der externen Überprüfung durch die Kontrollstelle Abweichungen zu den Richtlinien auftreten, müssen diese im Prüfbericht vermerkt und mit den notwendigen Korrekturmaßnahmen dokumentiert werden. Eine Abweichung zu den Richtlinien führt zwingend zu einer kostenpflichtigen Nachkontrolle des Betriebes. Um die Einhaltung der Richtlinien nachhaltig zu gewährleisten, werden von der AMA Marketing GmbH auch unangemeldete Betriebskontrollen oder Stichprobenprüfungen entlang der Lieferkette durchgeführt.

3.2.4 Konsequenzen und Maßnahmen bei Abweichungen von der Norm

Bei der Auditierung von QM-Systemen und den Vergaberichtlinien von Bioverbänden werden grundsätzlich drei Arten von Abweichungen unterschieden [vgl. Gietl, Lobinger, 2004, S124ff]:

- Hauptabweichung / kritische Abweichung
- Nebenabweichung / Feststellung
- Hinweis / Empfehlung

Hauptabweichungen bedeuten, dass geforderte Verfahren oder Anforderungen der Norm gar nicht bzw. nicht wirksam umgesetzt sind. Für den Kunden könnte durch diese Nichterfüllung der Norm ein Schaden eintreten. Bei einer externen Überprüfung ist maximal eine Hauptabweichung zulässig. Die Hauptabweichung muss durch das Unternehmen binnen einer, durch den Auditor gesetzten Frist beseitigt werden. Um die Umsetzung vorab bewerten zu können, müssen dem Auditor detaillierte Maßnahmenpläne für die Umsetzung nachgereicht werden. Wenn die Hauptabweichung in der gesetzten Frist beseitigt wird,

kann durch ein Nachaudit das Zertifikat weiter erteilt werden. Werden die im Audit festgestellten Abweichungen nicht rechtzeitig und nachhaltig beseitigt, muss durch den Auditor ein Zertifikatsentzugsverfahren eingeleitet werden. Sollte es zu einem Verlust des Zertifikates kommen, dürfen auch die erzeugten Produkte nicht mehr mit dem Biozeichen oder Verbandslogo gekennzeichnet werden. Treten Abweichungen gegenüber privatrechtlichen Richtlinien, zum Beispiel firmeninterne Anforderungen der Eigenmarke „Ja!Natürlich“ auf, verliert der Betrieb nicht den Status eines Bio-Betriebes [vgl. Vogl, Darnhofer, 2003, S36].

3.3 Qualitätssicherungsmaßnahmen entlang der Lieferkette bei Eigenmarken

Bioprodukte welche von Handelsketten unter Eigenmarkennamen, wie zum Beispiel „Ja!Natürlich“ verkauft werden, unterliegen ebenfalls den gesetzlichen Anforderungen laut LMVSG und der EU Verordnung Nr. 834/2007. Die Handelsketten welche Lebensmitteleigenmarken vertreiben, sind wiederum Lizenznehmer der AMA Marketing GmbH. Die Teilnahme am Biosiegelprogramm ist anhand des AMA Biozeichens auf den Produktverpackungen zu erkennen. Daher sind auch für die Eigenmarken die AMA Richtlinien gültig. Entlang der Lieferkette können durch die Handelsketten noch zusätzliche Qualitätssicherungsmaßnahmen gefordert werden, jedoch sind mindestens die Forderungen der AMA Marketing GmbH Richtlinien sicherzustellen.

4. Qualitätsmanagementsysteme nach ISO 9000

In diesem Abschnitt der Arbeit wird die ISO 9000 Normenfamilie, Anforderungen an Dokumentation und Prüfverfahren, Aussagekraft eines ISO 9001 Zertifikates und die Steigerung des Konsumentenvertrauens durch Zertifikate näher vorgestellt.

4.1 Allgemeines zur ISO 9000 Normenfamilie

Grundlegend werden alle relevanten Forderungen an Qualitätssysteme in der ISO 9000 Normenfamilie beschrieben. Die ISO 9001 regelt die Anforderungen an Qualitätsmanagementsysteme und ist Teil ISO 9000. Die ISO 9004 betrachtet Qualitätsmanagementsysteme auf breiterer Basis als die ISO 9001. Sie bietet einen Leitfaden zur Leistungsverbesserung des QM-Systems und bezieht die Erwartungen und Erfordernisse aller interessierten Parteien mit ein [vgl. ISO 9004:2009, S5]. Die beiden Normen sind widerspruchsfrei und können entweder getrennt oder in Kombination angewendet werden. Weiters beinhaltet die ISO 9004 die acht Grundsätze des Qualitätsmanagements.

Diese acht Grundsätze beziehen alle Bereiche des Unternehmens ein und werden nachstehend kurz aufgelistet:

- 1. Grundsatz: Kundenorientierung
- 2. Grundsatz: Führung
- 3. Grundsatz: Einbeziehung der Mitarbeiter
- 4. Grundsatz: Prozessorientierter Ansatz
- 5. Grundsatz: Systemorientierter Managementansatz
- 6. Grundsatz: Ständige Verbesserung
- 7. Grundsatz: Sachbezogener Ansatz zur Entscheidungsfindung
- 8. Grundsatz: Lieferantenbeziehungen zum gegenseitigen Nutzen

Die Erläuterung dieser acht Grundsätze würde den Rahmen dieser Arbeit überziehen, daher wird nur der Zusammenhang zwischen der ISO 9001 und der ISO 9004 anhand eines prozessbasierten QM-Systems in nachstehender Abbildung aufgezeigt. Interessierte Leser können jedoch die Erklärungen und Definitionen hierzu in der aktuellen Ausgabe der Norm nachlesen.

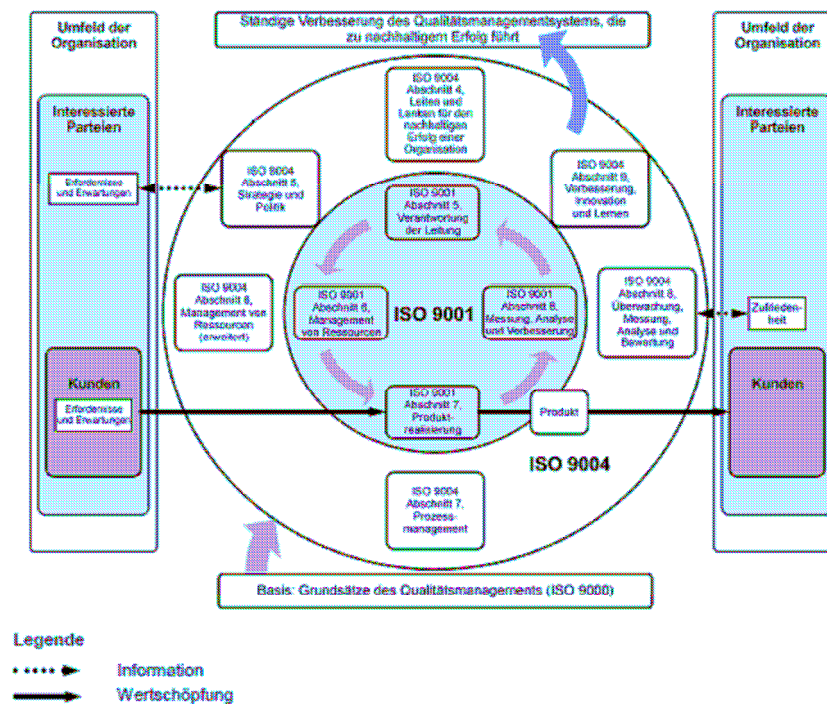


Abbildung 12: Modell eines prozessbasierten Qualitätsmanagementsystems

Quelle: ISO 9004:2008, 2008

4.2 Aussagekraft eines Zertifikats nach ISO 9001

Ein wesentlicher Aspekt der ISO 9001 Norm ist es, für Außenstehende eine Aussage über die Qualität der Produkte und Prozesse in einem Unternehmen zu geben. Durch dieses internationale Regelwerk können Kunden und Konsumenten weltweit hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte erwarten. Durch eine Zertifizierung kann der Kunde sicher sein, dass im betroffenen Unternehmen ein Qualitätsmanagementsystem greift, welches den ständig steigenden Erwartungen der Kunden an die Qualität der Produkte genügt. Dass die Aussagekraft der Zertifikate für Unternehmen und Kunden stetig an Bedeutung gewinnt, kann an der Anzahl der weltweit erteilten Zertifikate abgelesen werden.

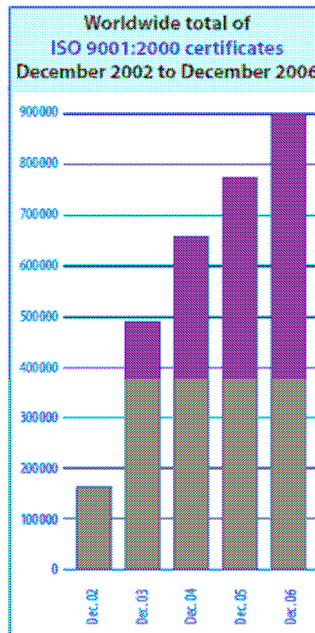


Abbildung 13: Anzahl der weltweit erteilten ISO 9001 Zertifikate

Quelle: The ISO Survey of Certifications, 2006

In der heutigen Zeit ist ein Zertifikat nach ISO 9001 für potentielle Kunden meist die Grundvoraussetzung um Geschäftsbeziehungen mit dem Lieferanten zu starten. Wie im Zertifizierungsverfahren beschrieben, werden die QM-Systeme der Zertifikatsinhaber jährlich durch akkreditierte Stellen überwacht und im Dreijahresrhythmus neu qualifiziert. Durch diese weltweit anerkannten Kontrollmechanismen und die hohen Standards, die in der Norm gefordert werden, kann die Aussagekraft und Glaubwürdigkeit der Zertifikate als hoch eingestuft werden.

4.3 Aussagekraft der Bio-Zeichen im Lebensmittelbereich

Wie steht es nun mit der Aussagekraft bzw. Glaubwürdigkeit von Biozeichen bei Lebensmitteln? Die Kontrollmechanismen in der Lebensmittelindustrie sind mittlerweile so stark ausgeprägt, dass eine missbräuchliche Verwendung des Biozeichens nahezu ausgeschlossen werden kann. Einerseits wird durch den Gesetzgeber und seinen Organen (Lebensmittelbehörde) kontrolliert, andererseits finden zusätzlich Kontrollen der einzelnen Bioverbände statt.

Die externen Kontrollen in den Biobetrieben werden nicht angekündigt und falls ein Verdachtsmoment besteht, werden verschärfte Stichprobenkontrollen durchgeführt. Weiters

ist festzuhalten, dass Landwirte und Verarbeiter von Bio-Lebensmitteln, die Kosten für die Überprüfungen selber tragen müssen [vgl. Nohel, Payer, Rützler, 2003, S106]. Eine Nichteinhaltung der Regelwerke bei der Herstellung von Bio-Lebensmitteln verstößt gegen die gesetzlichen Richtlinien und zieht strafrechtliche Konsequenzen für die Betriebe nach sich. Eine im März 2009 durchgeführte, gestützte Befragung von n=1006 Teilnehmern des Instituts für Grundlagenforschung, im Auftrag der Agrarmarkt Austria GmbH ergab [vgl. Greßl, 2009, S23]:

- 54% halten das Biozeichen für „sehr glaubwürdig“
- 25% halten es für „eher glaubwürdig“
- 14% für „mittelmäßig glaubwürdig“
- 5% für „wenig glaubwürdig“
- 2% „überhaupt nicht glaubwürdig“

Anhand dieser Umfrageergebnisse und den bereits erwähnten strengen Kontrollen denen Biobetriebe und Vermarkter unterliegen, kann von einer hohen Aussagekraft bzw. Glaubwürdigkeit der Biozeichen ausgegangen werden.

4.4 Anforderungen an die Dokumentation und die Prüfverfahren nach ISO 9001

Im Kapitel 3.1.2 wurden die Anforderungen an ein QM-System nach ISO 9001 umrissen. In diesem Abschnitt werden die Anforderungen an die Dokumentation und die Prüfverfahren näher vorgestellt. Einleitend ist als wichtigste systembezogene Dokumentation eines QM-Systems das sogenannte QM-Handbuch zu erwähnen.

Ein QM-Handbuch soll einen Überblick über die Organisation und den Aufbau des QM-Systems liefern und sich gleichzeitig an den Abläufen innerhalb des Unternehmens orientieren [vgl. Brauer, 2007, S34]. Die Anforderungen an die Dokumentation eines QM-Systems sind in der Norm vorgegeben und diese muss zwingend folgendes enthalten:

- eine dokumentierte Qualitätspolitik und messbare Qualitätsziele
- ein QM-Handbuch (Qualitätsmanagementhandbuch)
- Dokumente, die für die Durchführung und Lenkung der Prozesse / Tätigkeiten erforderlich sind
- Verfahren, die in der Norm gefordert werden müssen dokumentiert sein
- Aufzeichnungen, die in der Norm gefordert werden müssen dokumentiert sein

Die ersten drei Themenbereiche liegen in der Eigenverantwortung des Unternehmens selbst. Die drei Punkte werden zwar von der Norm verlangt, die Art der Umsetzung ist jedoch nicht näher beschrieben. So kann ein QM-Handbuch zum Beispiel als Papier- oder als elektronisches Dokument vorliegen. Auch der Inhalt dieser drei angeführten Punkte richtet sich je nach Größe, Tätigkeit und Komplexität des Unternehmens. Der Begriff „dokumentierte Verfahren“ bedeutet, dass diese Verfahren festgelegt, dokumentiert und aufrechterhalten werden müssen. Diese Verfahren müssen auch im QM-Handbuch angeführt sein, als Beispiel kann hier das Verfahren „Lenkung von Dokumenten“ genannt werden. Allgemeine Anforderungen an Prüfverfahren sind im Punkt 8.4.2 der gültigen ISO 9001 beschrieben. Die Norm beschreibt nur die geforderte Tätigkeit, jedoch nicht den genauen Ablauf, einzuhaltenden Parameter, Kalibrierung usw. Die ISO 9001 fordert bei der Überwachung / Messung am Produkt folgendes:

„Die Organisation muss die Merkmale des Produkts überwachen und messen, um die Erfüllung der Produkthanforderung zu verifizieren. Dies muss in geeigneten Phasen des Produktrealisierungsprozesses in Übereinstimmung mit den geplanten Regelungen durchgeführt werden (siehe 7.1). Nachweise für die Konformität mit den Annahmekriterien müssen aufrechterhalten werden. Die Aufzeichnungen müssen die Person oder die Personen angeben, die für die Freigabe des Produkts zur Lieferung an den Kunden zuständig ist/sind“ [zitiert nach ISO 9001:2008].

Die detaillierten Prüfverfahren sind in weiteren Normen beschrieben. Diese Normen unterteilen sich in die verschiedenen Produkte und Merkmale. So gibt es zum Beispiel eine Norm für die Messung des Fettgehaltes oder den Gefrierpunkt von Milch

4.5 Vergleich: QM Zertifikat versus Bio-Kennzeichnung

Im Gegensatz zu Industrieunternehmen ist die Einführung eines QM-Systems bei landwirtschaftlichen Betrieben in der Mehrzahl der Fälle nicht sinnvoll, da die Kosten einer Zertifizierung und Aufrechterhaltung des QM-Systems den wirtschaftlichen Nutzen meist übertreffen [vgl. Pöchtrager, 2000, S3]. QM-Zertifikate nach ISO 9001 und Biozeichen unterscheiden sich grundsätzlich dahingehend, dass QM-Zertifikate auf die Sicherstellung und Steigerung der Prozess- und Produktqualität abzielen, um dadurch die Kundenzufriedenheit zu erhöhen, während die Biozeichen mit den dahinterstehenden Richtlinien, neben den Qualitätsanforderungen, auch die gesetzlichen Grundlagen und Anforderungen beinhalten. Als Vergleichsbeispiel kann hier die Zusammenarbeit mit Lieferanten genannt werden. Laut ISO 9001 sollten alle Lieferanten eines Unternehmens ein QM-System umgesetzt haben, jedoch wird es nicht explizit gefordert. Biobetriebe hingegen dürfen nur bei vom jeweiligen Verband freigegebenen Lieferanten zukaufen. Daher kann festgehalten werden, dass die Biokennzeichnung einen breiteren Rahmen der Forderungen an die Produkte abdeckt. Der Idealfall aus Sicht des Konsumenten wäre natürlich ein Biobetrieb mit einem zertifizierten QM-System.

4.6 Steigerung des Konsumentenvertrauens durch QM-Systeme

Konsumenten sehen sich beim Einkauf von Produkten und Gütern mit einem Informationsdefizit konfrontiert. Dieses Informationsdefizit besteht darin, dass Kunden vor der Kaufentscheidung nur prüfbare Merkmale wie zum Beispiel Ablaufdatum, Farbe oder die Funktion kontrollieren können. Somit müssen alle Konsumenten dem Hersteller einen gewissen Vertrauensvorschuss entgegenbringen. Beim Kauf von langlebigen Produkten, wie zum Beispiel Autos oder Fernseher verlassen sich viele Konsumenten auf die Erfahrungen von Bekannten, verschiedene Testurteile oder Freunde. Dies gilt auch besonders bei Dienstleistungen, da sie dieses Informationsdefizit nicht beseitigen, sondern nur verringern können [vgl. Pfeiffer, Schmitt, 2007, S8]. Um Produkte jedweder Art am Markt verkaufen zu können, sind vertrauensbildende Maßnahmen notwendig. Zur Vertrauensbildung bei den Konsumenten dienen zum Beispiel Garantieerklärungen. Als wirkungsvoller und vertrauensfördernder Nachweis für die Qualität von Produkten, dient heute ein modernes Qualitätsmanagementsystem. Dieses System gibt dem Konsumenten die Gewissheit, dass der Hersteller bestimmte Regeln und Vorgaben aus Qualitätssicht verfolgt

und einhält. Eine weitere Steigerung des Konsumentenvertrauens und der Glaubwürdigkeit kann durch eine externe Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems durch unabhängige, akkreditierte Stellen erreicht werden. Die meisten Unternehmen, die heute am Markt agieren, haben zumindest ein Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001 eingeführt und zertifiziert (siehe Abb. 13)

5. Fallbeispiel Milch mit „AMA Biosiegel mit Ursprungsangabe“

In diesem Teil der vorliegenden Arbeit werden die gesammelten Informationen anhand des Fallbeispiels „Milch“ mit dem „AMA Biozeichen mit Ursprungangabe“ verdichtet. Sobald Produkte mit diesem Biozeichen ausgelobt werden, entstehen spezielle Forderungen gegenüber Milcherzeugern und Verarbeitungsbetrieben durch die AMA Marketing GmbH. In diesem Abschnitt wird versucht, die vierte Forschungsfrage über die Vergabekriterien und die dadurch entstehenden Forderungen und Kontrollen gegenüber den Milcherzeugern und Verarbeitern zu beantworten. Zu Beginn muss der Begriff „Milch“ genauer definiert werden. In dieser Arbeit wird nur auf die Milch von Kühen eingegangen, andere milchproduzierende Tierarten werden nicht berücksichtigt.

Begriffsdefinition: Milch und Rohmilch [vgl. ÖLM (b), 2010, S113]:

Unter dem Begriff Milch versteht man im Allgemeinen das durchmischte, unveränderte Gesamtgemelk mehrerer Milchtiere. Sofern bei Milch keine Artenbezeichnung angeführt wird, handelt es sich um Kuhmilch. Milch von anderen Tierarten wird mit der Artenbezeichnung deklariert. Als Beispiel kann hier die Schafmilch genannt werden.

Als „Rohmilch“ wird Milch bezeichnet, die weder über 40° Celsius erwärmt, noch irgendeiner anderen Form der Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde. Rohmilch muss neben den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen mindestens den Anforderungen der Milchhygiene-Verordnung (MHVO i.d.g.F.) entsprechen.

5.1 Spezielle Anforderungen an die Milcherzeugungsbetriebe

Um als Lieferant für Biomilch auftreten zu können, muss der Erzeugungsbetrieb als Biobetrieb anerkannt sein. Für die Anerkennung sind neben der EU Verordnung Nr. 834/2007 auch die Forderungen des österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel A8 (Codex Alimen-

tarius Austriacus) zu erfüllen. Betriebe, die diese Richtlinien einhalten, werden auch als Codex Betriebe bezeichnet [vgl. Omelko, 2004, S10]. Etwa drei Viertel aller österreichischen Biobauern sind in Verbänden organisiert und müssen noch zusätzlich die internen Verbandsrichtlinien umsetzen. Für das AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe gelten derzeit gemäß den Vorgaben der Agrarmarkt Austria GmbH folgende Richtlinien [vgl. Website AMA, online, 2010]:

- EU Verordnung Nr. 834/2007 i.d.g.F.
- Österreichisches Lebensmittelbuch, 4. Auflage, Kapitel A8
- die Milch muss aus der am Zeichen angegebenen Region stammen

Die Vorgaben für Landwirte bezüglich biologischer Produktion wurden im Kapitel 2.1.2 näher dargelegt. Im österreichischen Lebensmittelkodex, Kapitel A8 werden an die landwirtschaftlichen Biobetriebe folgende Forderungen gestellt [vgl. ÖLB (a), 2010, S3ff]:

- Verbot der Anbindehaltung
- Verbot von durchgängigen Vollspaltböden
- geringere Anzahl von Tieren pro m² Stallfläche und Liegeflächen mit Streu
- Erhaltung alter Kulturrassen, beispielsweise das „Pinzgauer Rind“⁷
- Lebensmittel müssen nach der EU-Verordnung Nr. 834/2007 und dem ÖLK A.8
- Tiergerechtheitsindex von mindestens 21 Punkten

Der Tiergerechtheitsindex [vgl. Tischler, Rech, 2009, S. 8ff], kurz TGI, stellt ein ganzheitliches Bewertungsverfahren in Bezug auf die Ansprüche von Tieren an ihre Haltungsumwelt dar. Die einzelnen Kriterien wie beispielsweise Bewegungsmöglichkeiten, Bodenbeschaffenheit, Sozialkontakte, Licht, Luft, Lärm usw. werden mittels Fragebogen erhoben und anschließend anhand von Punkten bewertet.

⁷ vgl. <http://www.pinzgauerrind.at/pages/pinzgauer.php>, Website des Rinderzuchtverbandes Salzburg, verfügbar am 28.06.2010

TGI 35 L/1996 R I N D E R - Blatt 6
Mai 1996

Betrieb: Nr.:

Stall-Nr., Haltungssystem:

Rasse und Tierzahl:

Mindestanforderungen:
 erfüllt ☐ nicht erfüllt ☐ → TGI/V
 wegen:
 Frist:

SUMMENBLATT

Einfluß- bereiche	a	b	Spalten d		e	f	g	Punkte- summen
I Bewegungs- möglichkeit	Laufstallsystem		Anbindehaltung		Auslauf Tage/ Jahr	Weide Alm Tage/J.		
	Gesamt- bew.fläch.	Abliegen Aufstehen	Stand- maße	Spiel d. Anbindg.				
II Sozial- kontakt	Gesamt- bew.fläch.	Herden- struktur	Nach- zucht	Auslauf Tage/ Jahr	Weide Tage/ Jahr			
III Bodenbe- schaffenheit	Liegefläche			Aktivität- bereich	Auslauf	Weide Alm		
	Weichheit	Sauberk.	Rutsch- sicherheit					
IV Licht u. Luft	Licht	Luftqual. Im Stall	Zugluft im Liege- bereich	Lärm	Auslauf Tage/ Jahr	Auslauf Std./Tag		
V Betreu- ungs- intensität	Sauberkeit im Stall	Zustand der Stall- einrich.	Zustand der Haut	Sauberkeit der Tiere	Zustand der Klau- en	Techno- pathien	Tier- gesund- heit	
Punktesummen - GESAMT = TGI = TGI/V ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>								

Bemerkungen:

.....

Abbildung 14: Summenblatt für die Berechnung des Tiergerechtheitsindex TGI

Quelle: Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft, Mai 1996

Bei der Fütterung treten gegenüber konventionellem Anbau weitere Einschränkungen in Kraft. So dürfen Tiere nur mit Biofutter, sprich frei von Gentechnik und Zusatzstoffen gefüttert werden, welches vorzugsweise vom eigenen Biobetrieb stammt. Eine Beimischung von Umstellungsfutter ist bis zu 30% erlaubt, sofern sich die Felder für die Futtergewinnung gerade in Umstellung auf biologische Landwirtschaft befinden. Aufgrund der Futterregelung und der Begrenzung der Tiere, die pro Hektar gehalten werden dürfen (2 Kühe je Hektar oder 12 Mastschweine pro Hektar) ist auch die Zahl der Tiere auf einem Biobetrieb begrenzt. Prinzipiell sollte ein Biolandwirt nur so viele Tiere halten, wie er aus seinem eigenen Betrieb heraus ernähren kann. Den Nutztieren muss laut EU Verordnung Nr. 834/2007 an mindestens 180 Tagen über das Jahr verteilt Auslauf bzw. Weidegang ge-

währt werden. Durch diese Beschränkungen wird der natürliche Kreislauf zwischen Boden und Pflanzen, Pflanze und Tier sowie Tier und Boden gefördert und eine Intensivtierhaltung im biologischen Landbau ausgeschlossen. Bei der Krankheitsvorsorge- und Bekämpfung gelten ebenfalls strengere Richtlinien gegenüber der konventionellen Landwirtschaft. Grundsätzlich ist die Tiergesundheit vorrangig und diese ist durch vorbeugende Maßnahmen zu fördern. Sollten Tiere trotz der vorbeugenden Maßnahmen Verletzungen, Verhaltensstörungen oder sonstige Schäden zeigen, so ist umgehend die Ursache zu eruieren und nach Möglichkeit zu beheben. Eine medikamentöse Behandlung der Tiere obliegt dem zuständigen Tierarzt und darf nur auf dessen Anordnung durchgeführt werden.

Bei der Auswahl der Arzneimittel ist darauf zu achten, dass Medikamente ein spezifisches Wirkungsspektrum und kurze Wartezeiten haben. Die Verabreichung von Beruhigungs-, Antistress- und Herz- Kreislaufmitteln ist bei Schlachttieren grundsätzlich untersagt. Jede tierärztliche Verabreichung von Arzneimitteln (Arzneimittel, Krankheit, Dauer, Wartezeit) muss durch den Landwirt im sogenannten Stallbuch dokumentiert und bei Betriebskontrollen vorgewiesen werden. Im Bereich der biologischen Landwirtschaft sollten generell naturgemäße Heilverfahren, wie Homöopathie oder Akupunktur den handelsüblichen Arzneimitteln vorgezogen werden. Die Einhaltung dieser Anforderungen und Richtlinien wird von den sieben akkreditierten Kontrollstellen, wie zum Beispiel der Austria Bio Garantie, wahrgenommen und durchgeführt.

5.2 Spezielle Anforderungen an Milchverarbeitungsbetriebe

Milchverarbeitungsbetriebe unterliegen durch ihr breiteres Produktspektrum und die unterschiedlichen Produktionsverfahren höheren gesetzlichen und verbandsinternen Auflagen. Als Beispiel kann hier die EU Verordnung Nr. 466/2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln genannt werden [vgl. ABG (b), online, 2010].

Die wesentlichen Bereiche, die zusätzliche Auflagen ergeben, können wie folgt dargestellt werden:

- Herkunft: alle landwirtschaftlichen Zutaten, bis auf exakt definierte Ausnahmen, müssen aus biologischer Landwirtschaft und aus der am Zeichen angegebenen Region stammen
- Die Produktion und Verarbeitung muss in der am Zeichen angegebenen Region erfolgen
- Hilfs- und Zusatzstoffe müssen in der Positivliste der EU Verordnung Nr. 834/2007 angeführt sein
- Wareneingang: jeder Verarbeiter der Bioprodukte verkauft, muss nachweisen, dass alle zugekauften Zutaten für das Produkt biologisch hergestellt wurden
- Lagerung: biologische und konventionell erzeugte Lebensmittel müssen getrennt gelagert werden um Vermischung zu vermeiden
- Gentechnik: Alle Zutaten und Hilfsstoffe dürfen nicht gentechnisch verändert sein
- Frische: die Qualität und Frische der Produkte darf nicht durch chemische Stoffe verändert werden
- Kontrolle: Unternehmen sind verpflichtet die Rezepturen und Herstellverfahren während der Kontrolle offenzulegen
- Milch mit AMA Biosiegel mit Ursprungsangabe muss korrekt etikettiert sein und die Kontrollnummer der Prüfstelle aufweisen

Abbildung 15 zeigt die wesentlichen Teilbereiche für die Verarbeitungsbetriebe von Bioprodukten nochmals grafisch auf.

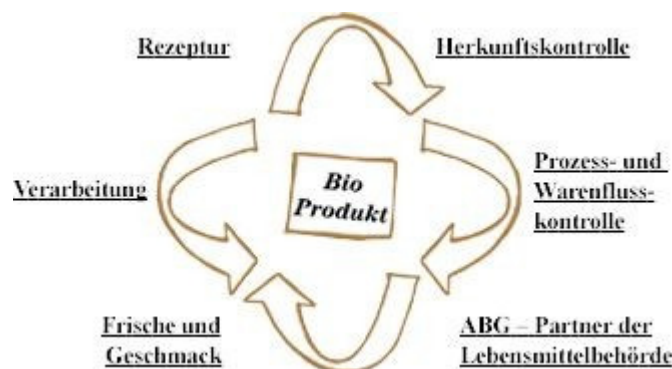


Abbildung 15: Einflussfaktoren Bioprodukte

Quelle: Austria Bio Garantie, 2010

Aufgrund der Auflagen und Forderungen seitens des Gesetzgebers und der unterschiedlichen Verbände entsteht ein sehr hoher Kontrollaufwand für die Landwirte und die verarbeitenden Betriebe.

5.3 AMA Richtlinie für Milch und Milchprodukte

Die AMA Richtlinie für Milch und Milchprodukte verfolgt vorrangig folgende Ziele [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S2]:

- Verbesserung der Qualität und Sicherheit bei Milch und Milchprodukten (über die gesetzlichen Anforderungen hinaus)
- Nachvollziehbare Herkunft und Transparenz entlang der Lieferkette
- Stärkung des Konsumentenvertrauens durch unabhängige und regelmäßige Kontrollen

In weiterer Folge ist die AMA Richtlinie in generelle und spezielle Anforderungen an Milch und Milchprodukte unterteilt. Die speziellen Anforderungen an Milch ergeben sich aus dem österreichischen Lebensmittelbuch und der Milchhygiene-Verordnung.

Zu den generellen Anforderungen können folgende Punkte festgehalten werden [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S 12ff]:

- Kennzeichnung und Auslobung der Produkte mit dem Biozeichen
- Herkunft der Milch (zwingend aus der Region die am Biosiegel angegeben ist)
- Herstellungspraxis und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Dokumentationsanforderungen
- Nachvollziehbarkeit
- Kontrollen

Auf die Kontrollsystematik wird im Kapitel 5.5 näher eingegangen, jedoch bedarf es für den Begriff „gute Herstellungspraxis“ eine breitere Erklärung.

Unter dem Begriff „gute Herstellungspraxis“ verlangt die Richtlinie die Umsetzung, Aufrechterhaltung und ständige Verbesserung des Betriebes gemäß nachstehender Darstellung.

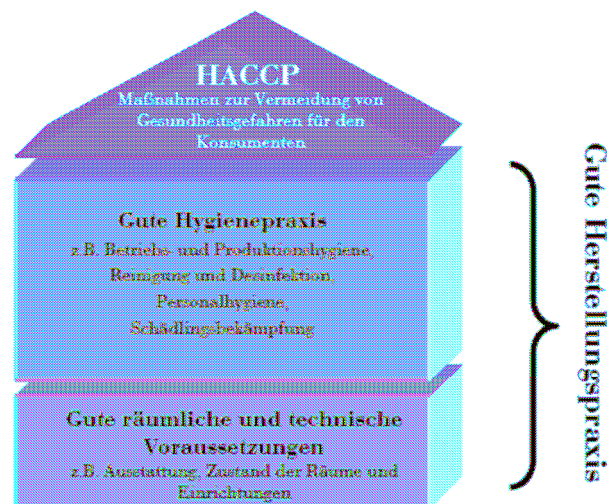


Abbildung 16: Schematische Darstellung "Haus der Hygiene"

Quelle: AMA Marketing GmbH, 2009

Die Umsetzung eines HACCP Konzeptes ist gesetzlich verankert und in der EU Verordnung Nr. 853/2004 geregelt. Die sieben Grundsätze des HACCP Konzeptes lauten [vgl. EU Verordnung Nr. 853/2004, Kapitel1, Artikel 1]:

- Ermittlung und Beurteilung aller chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Gefahren
- Bestimmung und Festlegung aller kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Grenzwerten für die kritischen Kontrollpunkte
- Umsetzung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren (zur Bewertung ob die Punkte 1 bis 5 vollständig sind)
- Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen

Der Aufbau eines HACCP Konzeptes im Unternehmen kann ansatzweise mit der Einführung eines Qualitätsmanagementsystems verglichen werden. Die Implementierung verlangt eine gute Vorbereitung und stellt sehr hohe Ansprüche an die Kontrolle und Dokumentation.

5.4 Spezielle Anforderungen an Milch

Die speziellen Anforderungen an Milch und Milchfolgeprodukte sind im österreichischen Lebensmittelbuch (ÖLB) Teilkapitel B32 geregelt [vgl. ÖLB (b), 2010, S2ff]. Anhand dieser Vorgaben aus dem Lebensmittelbuch wurde die AMA Richtlinie für Milch und Milchprodukte erstellt und ständig mit Hilfe von Fachgremien weiterentwickelt. Dieses Teilkapitel der Arbeit befasst sich nur mit der „Konsummilch“ und geht weder auf die Unterteilungen der Konsummilch im ÖLB noch auf die Milchfolgeprodukte wie zum Beispiel Käse, Joghurt oder Butter näher ein. Die genaue Unterteilung der Konsummilch in ihre Unterprodukte laut ÖLB wird hier zum besseren Verständnis kurz angeführt.

- rohe Konsummilch
- Konsummilch (wärmebehandelt)
- pasteurisierte⁸ Kinderfrischmilch
- frische Konsummilch
- Rahm / Obers

Die Herstellung von Konsummilch erfolgt aus Rohmilch, deren Fettgehalt verändert wurde. Die Einstellung des Fettgehaltes erfolgt durch Entrahmung oder durch Zugabe von Magermilch. Der Fettgehalt der Konsummilch muss der Deklaration auf der Verpackung und der EU Verordnung Nr. 1153/2007 i.d.g.F. entsprechen. Nachstehend ist die Unterteilung der Konsummilch nach Fettgehalt und Wärmebehandlung dargestellt [vgl. ÖLB (b), 2010, S113]:

Bezeichnung	Fettgehalt
Vollmilch Extra	mindestens 4,5 %
mit natürlichem Fettgehalt	mindestens 3,5 %
Vollmilch	mindestens 3,5 %
Fettarme Milch / Teilentrahmte Milch	1,5 – 1,8 %
Magermilch	maximal 0,5 %

Abbildung 17: Einteilung nach Fettgehalt

Quelle: österreichisches Lebensmittelbuch, Kapitel B32, 2010

⁸ vgl. Pasteurisierung oder Pasteurisation bezeichnet die kurzzeitige Erwärmung von Substanzen auf 60 bis 90 °C zur Abtötung von Mikroorganismen. Das Verfahren wurde benannt nach dem französischen Chemiker Louis Pasteur. <http://www.chemie.de/lexikon/d/Pasteurisierung/>, verfügbar am 18.07.2010

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit / Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30-32 Minuten bei 62-65°C
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	mind. 15 Sekunden bei 71,7°C ^b
Hoherhitzt	Hoherhitzung	einige Sekunden bei mind. 85°C ^b
Ultrahoherhitzt ^a	Ultrahoherhitzung	mind. 1 Sekunde bei mind. 135°C _b

Abbildung 18: Einteilung nach Wärmebehandlung

Quelle: österreichisches Lebensmittelbuch, Kapitel B32, 2010

Pasteurisierte Konsummilch schmeckt je nach Fettgehalt und Pasteurisierungsverfahren vollmundig und produkttypisch. Die Bezeichnung „frische Konsummilch“ ist in Österreich per Erlass (GZ 114 32.032/5-III/B/1b/95) geregelt. Sobald Milch mit der Bezeichnung „frisch“ ausgelobt wird, müssen strengere Anforderungen an die Transportlogistik und Pasteurisierungsverfahren erfüllt werden.

Im Bereich der Konsummilch können nachstehende Verfälschungen des Produktes auftreten bzw. sind diese als Verfälschung zu beurteilen [vgl. ÖLB (b), 2010, S115]:

- Konsummilch, der Buttermilch beigemischt wurde
- Konsummilch, der Wasser zugesetzt wurde
- Konsummilch, die den geforderten Fettgehalt laut EU Verordnung nicht aufweist
- Konsummilch, der Eiweiß entzogen wurde

Weiters können Falschbezeichnungen bei der Verpackung auftreten, die sich wie folgt darstellen:

- hoherhitzte Milch, die als pasteurisierte Konsummilch bezeichnet wird
- Konsummilch, deren Fettgehalt nicht der Verpackungsangabe entspricht
- Pasteurisierte Konsummilch, die als Rohmilch deklariert wird
- Konsummilch mit der Auslobung „frisch“ jedoch die Zusatzforderungen aus dem Erlass (GZ 114 32.032/5-III/B/1b/95) nicht eingehalten wurden

Die Einhaltung all dieser Gesetze, Verordnungen und Erlässe für Milch mit dem AMA Bio-Zeichen wird, neben der geforderten Eigenkontrolle durch die Unternehmer und Landwirte, mittels freigegebener Kontrollorgane der AMA Marketing GmbH sichergestellt.

5.5 Kontrollsystematik der AMA Marketing GmbH

Um eine nachhaltig hohe Qualität der Produkte und die Einhaltung sämtlicher Richtlinien für Bioprodukte sicherzustellen, wurde bei der AMA Marketing GmbH ein dreistufiges Kontrollsystem umgesetzt [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S11]. Die erste Stufe beinhaltet die Eigenkontrolle der Unternehmer und Landwirte. Diese erfordert jedoch ein hohes Maß an Vertrauen in die einzelnen teilnehmenden Betriebe. Die zweite Kontrollstufe besteht aus externen Kontrollen, welche durch zugelassene, gemäß EN 45011 akkreditierte Kontrollstellen durchgeführt werden. Um die Überprüfungsqualität ständig zu verbessern, wird bei der dritten Stufe die externe Kontrollstelle selbst einer Prüfung unterzogen. Die Kontrollpyramide auf welcher die Systematik beruht, ist in nachstehender Abbildung dargestellt.

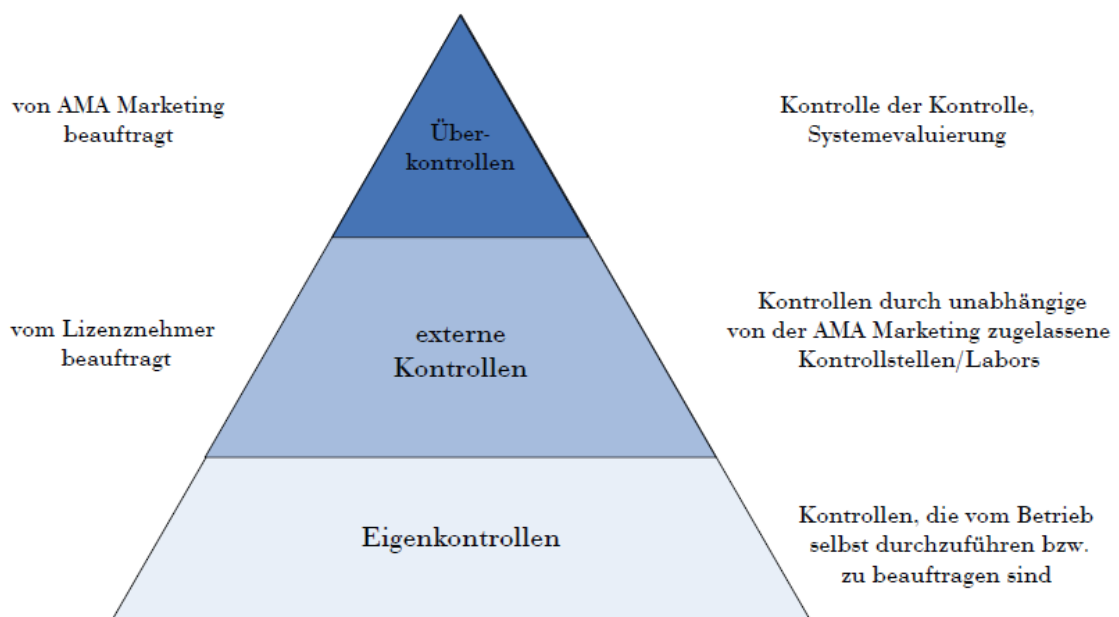


Abbildung 19: Kontrollpyramide

Quelle: AMA Marketing GmbH, 2009

Die Produktqualität selbst wird anhand von Produktanalysen entlang der Lieferkette geprüft. Für die Durchführung von Produktanalysen müssen die Prüflabors eine Akkreditierung gemäß ISO 17025 nachweisen. Grenzwerte, Prüfmethode, Toleranzen und Prüfpunkte sind in der AMA Richtlinie geregelt und werden für pasteurisierte Konsummilch wie folgt unterteilt [vgl. AMA Richtlinie 2, 2009, S26]:

- mikrobiologische Kriterien
- chemisch / physikalische Kriterien

Nachstehende Abbildungen zeigen jeweils nach Unterteilung die durchzuführenden Tätigkeiten für die laufenden Produktanalysen.

Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i> ³	ISO 11290-1	negativ in 25 mL	-	Einlangen
Enterobacteriaceae	Koloniezählverfahren (ISO 21528)	< 1 KBE/mL	-	Einlangen
Keimzahl bei 21 °C ⁴	Entscheidung (EWG) 91/180	≤ 50.000 Keime/mL	+ 15.000	Einlangen + Vorinkubation 5 Tage bei 6 °C
Lipopolysaccharide ⁵	Endotoxinbestimmung	≤ 300 EU/mL	+ 100	Einlangen

Abbildung 20: mikrobiologische Kriterien

Quelle: AMA Marketing GmbH, 2009

Kriterium	Methode	Zu erfüllender Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt
Fettgehalt	VDLUFA C 15.3.2 oder IR	Deklaration	≤ 6 % Fett: Butyrometrisch nach Gerber: - 0,1 % absolut	Einlangen
	Rahm: DIN 10329 oder IR	Deklaration	> 6 % Fett: Butyrometrisch nach Röder: - 0,7 % absolut	Einlangen
Gefrierpunkt ⁶	kryoskopisch ISO 5764	- 517 m°C	+ 3 m°C	Einlangen
Phosphatase ⁷	FIL-IDF 082:2004 RM bzw. ISO/TS 6090	negativ	-	Einlangen
Peroxidase ⁸	Entscheidung (EWG) 91/180	positiv	-	Einlangen
Hemmstoffgehalt	Brillantschwarz-Reduktionstest od. vergleichbare Methoden	negativ	-	Einlangen
Sensorik	AMA-Güte-Bewertungsschemata auf Basis FIL-IDF 99C:1997	1. Güteklasse	pro Halbjahr 1 x zweite Güteklasse erlaubt	Einlangen und am MHD (Lagerung lt. Deklaration)

Abbildung 21: chemisch / physikalische Kriterien

Quelle: AMA Marketing GmbH, 2009

Eine detaillierte Beschreibung aller Messverfahren würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen, daher wird nicht näher auf die einzelnen Kriterien eingegangen.

Abschließend kann festgehalten werden, dass durch die zeitlich versetzten Betriebs- und Produktkontrollen entlang der Lieferkette ein sehr engmaschiges Qualitäts- und Sicher-

heitsnetz etabliert wurde. Diese Kontrollsystematik aufrechtzuerhalten, erfordert jedoch ein sehr gutes Zusammenspiel aller am AMA Biosiegel teilnehmenden Unternehmen, da Betriebs- und Produktkontrollen mit hohem Zeit- und Kostenaufwand verbunden sind.

6. Zusammenfassung der Ergebnisse

Ziel dieser Studie war es die gesetzlichen, normativen und verbandsinternen Anforderungen an das Lebensmittel „Milch“ mit dem AMA Biozeichen mit Ursprungsangabe näher zu untersuchen. Österreich gilt als Vorreiter auf dem Gebiet der biologischen Landwirtschaft innerhalb Europas. Diese Argumentation kann an den vorhandenen detaillierten gesetzlichen und verbandsinternen Regelungen bezüglich der biologischen Landwirtschaft und deren Folgeprodukte beobachtet werden [vgl. Vogl, Darnhofer, 2003, S37]. Zum Teil werden Landwirte, Verarbeiter und Inverkehrbringer von biologisch hergestellten Lebensmitteln, die aufgrund der EU Verordnung Nr. 834/2007 zu kontrollieren sind, zusätzlich von akkreditierten Kontrollstellen (AMA Marketing GmbH Forderungen), verschiedenen nicht akkreditierten Kontrollorganen (Eigenmarken oder Tierschutzorganisationen) und Behörden (Gewerbebehörde, Amtstierarzt) in kurzen Zeitabständen und mehrfach auf die Einhaltung der selben Bestimmung hin kontrolliert.

Für den Konsumenten scheint diese hohe Kontrollintensität auf den ersten Blick positiv, jedoch stößt das System sehr bald an die Grenzen der Regelbarkeit. Die hohen Kontrollkosten werden auf die Konsumenten überwälzt und Erzeuger und Verarbeiter werden aufgrund der laufenden Kontrollen verärgert. Ein weiteres Problem stellen die fortwährenden Änderungen der Regelwerke dar [vgl. Vogl, Darnhofer, 2003, S38]. Durch laufende Anpassungen, am Beispiel der AMA Marketing GmbH durch die Fachgremien, entsteht bei allen Beteiligten der Lieferkette eine Rechtsunsicherheit. Durch die Vielzahl von Gesetzen und Regelungen, welche nur gezielt Biomilch und deren Folgeprodukte betreffen und das Fehlen einer einheitlichen Richtliniendatenbank, muss davon ausgegangen werden, dass nicht immer alle Landwirte, Verarbeiter und Inverkehrbringer über den aktuellen Stand der jeweils gültigen Regelungen und Gesetze informiert sind.

Aufgrund der erhöhten Produktionskosten bei der Einhaltung aller Richtlinien für Biomilch muss sich ein landwirtschaftlicher Betrieb auch die Frage nach der Wirtschaftlichkeit stellen. Eine Studie an der Universität für Bodenkultur in Wien (Omelko, 2004, S68ff) bezüglich Biomilch (Richtlinien – Produktion – Struktur - Markt) ergab, dass es sich für Landwirte aufgrund des geförderten Biomilchzuschlags in vielen Fällen nicht lohnt auf Biomilchproduktion umzusteigen, da die Mehrkosten in der Produktion durch den Zuschlag nicht

kompensiert werden. Mehrkosten für Landwirte entstehen zum Beispiel durch die geforderte artgerechte Tierhaltung, den vorgegebenen Futtermittellieferanten, der medizinischen Versorgung der Tiere, oder der Flächennutzung.

Die Forschungsfragen welche zu Beginn der Arbeit gestellt wurden, konnten im Zuge der Recherche positiv beantwortet werden. Hervorzuheben ist jedoch, dass als gesetzlich anerkannte Gütezeichen für biologisch hergestellte Lebensmittel mit Stand 2010 nur drei von ca. 100 auf dem Markt befindlichen Gütezeichen als Biozeichen genehmigt sind. Alle anderen Gütesiegel, Eigenmarken und Verbandslogos müssen als privatrechtliche Gütezeichen angesehen werden und unterliegen nur bei Kennzeichnung mit einem der drei genannten staatlichen Biozeichen einer umfassenden Kontrolle durch den Gesetzgeber. Eine rasche Umsetzung der Neufassung, der Anfang 2010 ausgelaufenen österreichischen Gütezeichenverordnung, wäre in diesem Falle wünschenswert, um für die Konsumenten klare Informationen hinter den Zeichen zu schaffen.

Abschließend kann festgehalten werden, dass Konsummilch die mit dem „AMA Biosiegel mit Ursprungsangabe“ ausgelobt ist, mit hoher Wahrscheinlichkeit allen gesetzlichen und internen AMA Marketing GmbH Anforderungen genügt. Durch dieses Zeichen werden die Anforderungen an biologisch erzeugte Konsummilch nach EU Verordnung Nr. 834/2007 und den Auflagen des österreichischen Lebensmittelbuchs in den Kapiteln A8 und B32 Rechnung getragen. Eine 100%ige Sicherheit kann leider nie erreicht werden, jedoch sind die Anforderungen, welche an Biomilch mit dem AMA Biosiegel mit Ursprungsangabe gestellt werden, sehr hoch [vgl. Omelko, 2004, S48].

6.1 Ausblick

Zukünftig wäre es wünschenswert, wenn auch die verbandsinternen Richtlinien zumindest national harmonisiert werden könnten. In dieser Arbeit wurde nur näher auf die Richtlinien der AMA Marketing GmbH für das Biozeichen mit Ursprungsangabe als staatlich anerkanntes Gütezeichen eingegangen, am Markt finden sich aber eine Vielzahl von Biozeichen, welche oftmals strengere verbandsinterne Bestimmungen verlangen, jedoch dem Konsumenten nicht bekannt sind.

Durch die Harmonisierung der Gesetze und verbandsinternen Richtlinien im Biobereich könnte auch eine bessere Kontrollqualität anstelle von hoher Kontrollintensität geschaffen werden.

Anlagen

KONTROLLSTELLE	PRODUKT	OBST, GEMÜSE, SPESEKARTOFFEL	FRISCHEIER	MILCH UND MILCHPRODUKTE	BE- UND VER- ARBEITUNGS- PRODUKTE	PUTENFLEISCH	FRISCHFLEISCH FLEISCH- ERZEUGNISSE Beirichtnahmen	FRISCHFLEISCH Klassifizierung, verbriefte Kennzeichnung	FRISCHFLEISCH pH-Wert Messung und endg. Kennzeichnung	FRISCHFLEISCH Zerlegungskontrolle bei S/Z-Betrieben	FLEISCH- ERZEUGNISSE Produktanalysen
AGROVET Lebens- und Umweltqualität Sicherungs GmbH Ringelsteinstraße 8, A-2200 Inzersdorf, Tel.: 02262/6733-14; Zurmarktgasse 8, 3940 Bad Aussee, Tel.: 06620/52632		X		X	X						
ANALYTEC Labor für Lebensmittel- untersuchung und Umweltschadstoff Hofstraße 7, A-5020 Salzburg Tel.: 0662/484408-3		X		X	X						X
BELAN Zweitechniker-GmbH, Drauzier, T. 44608 Wels 07240/648431					X ₁						
Kontrollservice BIKO Tirol Mühlbachstraße 6, A-6200 Innsbruck Tel.: 0535/62823190		X		X	X						X
BIOANALYTICUM [®] Institut für Mikrobiologie und Hygiene GmbH Hauptstraße 69/4, A-6200 Pegg, Tel.: 07263/37700		X		X	X						X
BIOS - Biokontrollservice Österreich Kegasse 49, A-4522 Floridsdorf an der Krems Tel.: 07587/7178		X		X	X						X
Bundessanstalt für Alpenländische Milch- wirtschaft Rotholz Rotholz 55a, A-6200 Innsbruck Tel.: 07262/4522 62				X ₁							
Eurofins - oö Lebensmittelanalytik GmbH Bachstraße 104, A-5100 Wien Tel.: 01/7581601/616		X ₂		X ₂	X ₂						X ₂
Hygienicum Institut für Mikrobiologie und Hygiene-Consulting GmbH Haidmayer-Bachstraße 25, A-1095 Graz, Tel.: 0316/694009		X		X	X						X
JOANNEUM RESEARCH Dugganweg 25a, A-8100 Graz Tel.: 0316/378119/1						X	X				
Kontrollstelle für organische Nutztierhaltung GesmbH Kallmann-Hallbach-Platz 12, A-6600 Bruck an der Mur Tel.: 03690/54602			X								
KONTROLLSTELLE	PRODUKT	OBST, GEMÜSE, SPESEKARTOFFEL	FRISCHEIER	MILCH UND MILCHPRODUKTE	BE- UND VER- ARBEITUNGS- PRODUKTE	PUTENFLEISCH	FRISCHFLEISCH FLEISCH- ERZEUGNISSE Beirichtnahmen	FRISCHFLEISCH Klassifizierung, verbriefte Kennzeichnung	FRISCHFLEISCH pH-Wert Messung und endg. Kennzeichnung	FRISCHFLEISCH Zerlegungskontrolle bei S/Z-Betrieben	FLEISCH- ERZEUGNISSE Produktanalysen
LACON GmbH Linsener 2, A-4130 Rohrbach Tel.: 07289/40977		X		X	X						X
LVA GmbH Blasstraße 29, A-1190 Wien Tel.: 01/9685555-0		X		X	X						X
MA 58 - Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien Henneberggasse 2, A-1020 Wien Tel.: 01/795149780		X ₅			X _{1,5}						X
Qualitätslabor Niederösterreich Hans Czeisel Straße 2, A-3900 Gmünd Tel.: 02852/52702				X	X ₂						
Quality Austria - Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH Am Winterhofen 1, A-4020 Linz Tel.: 0732/942822		X ₈		X ₈	X ₈						
Österreichisches Getränke Institut Michaelstraße 25, A-1150 Wien Tel.: 01/4796924-0; Fax: 01/4796924-11;					X ₇						
SGS Austria Control-Co GesmbH Diefenbachgasse 35, A-1150 Wien Tel.: 01/5122367-0		X	X	X	X			X	X	X	
SLK Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH Maria-Cebotarsstraße 2, A-5020 Salzburg Tel.: 0662/6494930		X	X	X	X						
Verzuchsanstalt für Getreideverarbeitung Prinz-Eugen-Straße 14, A-1040 Wien Tel.: 01/5059388					X _{2,6}						
Univ. Prof. Dr. Woldich Praterhausgasse 4/1, A-1140 Wien Tel.: 01/9657200		X		X	X						X
Klassifizierungsdienste GTN (NÖ); LIL (Oö); EUROP (Smk); PKK (K); QMV (T); LKY (T); GLK (S)								X	X		

Abbildung 22: Liste der genehmigten Kontrollstellen für Lizenznehmer des AMA Gütesiegels

Quelle: Agrarmarkt Austria Marketing GmbH, 23.03.2010

Richtlinienvergleich Bio Austria – EU VO 834/2007

	<p align="center">Richtlinienvergleich BIO AUSTRIA - EU VO 834/2007</p> <p align="center">Richtlinien BA 2006, mit Aktualisierungen</p> <p align="center">In diesem Vergleich werden nur abweichende Richtlinien berücksichtigt. Sind die Richtlinien sinngemäß gleich, werden sie nicht angeführt.</p>	
<p align="right">Stand: März 2010/DH</p>		
Allgemeine Bestimmungen		
Gesamtbetriebsumstellung Alle Betriebszweige, auch Teil- und Zweitbetriebe, müssen biologisch bewirtschaftet werden.	Teilumstellung ist möglich, Bsp.: Ackerbau biologisch, Schweinehaltung konventionell	
Arbeitsgruppe Der Betriebsleiter muss einer BIO AUSTRIA-Arbeitsgruppe angeschlossen sein.	Keine Vorgaben!	
Pflanzenbau		
Obergrenze Stickstoffdüngung Die gesamte jährliche Stickstoffmenge zusammengesetzt aus Wirtschaftsdüngern aus der Tierhaltung und dem Zukauf von Düngemitteln darf 170 kg/ha nicht überschreiten.	Der Einsatz von Düngemitteln aus der Tierhaltung (Wirtschaftsdünger) ist auf jährlich 170 kg N/ha begrenzt. Darüber hinaus dürfen pflanzliche, biotaugliche Düngemittel zugekauft werden, solange die Vorgaben des Wasserrechts eingehalten werden.	
Zukauf organischer Düngemittel Der Zukauf von organischen Düngemitteln ist begrenzt und wird nur bei Erfüllung von strengen Auflagen (20 % Leguminosenanteil in der Fruchtfolge) genehmigt.	Der Einsatz von Düngemitteln aus der Tierhaltung (Wirtschaftsdünger) ist auf jährlich 170 kg N/ha begrenzt. Darüber hinaus dürfen pflanzliche, biotaugliche Düngemittel zugekauft werden, solange die Vorgaben des Wasserrechts eingehalten werden.	
Zugelassene organische Düngemittel Eingeschränkte Liste von zulässigen konventionellen Düngern (z.B. konventioneller Gülle, Jauche, Geflügelmist, Blut-, Fleisch- und Knochenmehl, Kartoffelrestfruchtwasser, Thomasphosphatmehl,...)	Einsatz ist möglich.	
Tierhaltung		
Inländische Futtermittel Futtermittel stammen primär aus Österreich und Importe sind genehmigungspflichtig (bestimmte Voraussetzungen).	Keine vergleichbaren Regelungen!	
100% Bio Standorte bei Mischfutterwerken Betriebe verfüttern nur Futtermittel mit BIO AUSTRIA-Standard, d.h. - BIO AUSTRIA-Futter darf nur in reinen Bio-Mischfuttermittelwerken produziert werden, die räumlich-technische Trennung garantiert Transparenz und Sicherheit im Bio-Futtermittelmarkt	Keine vergleichbaren Regelungen!	
GVO Der Grenzwert für GVO-Verunreinigungen liegt bei der Nachweisgrenze von 0,1 %.	Der Grenzwert für GVO-Verunreinigungen liegt bei der Nachweisgrenze von 0,9 %	
Zugelassene Futtermittel Keine Verfütterung von Fischmehl, Enzymen und konv. Eiern	Einsatz ist möglich.	
Konventionelle Futtermittel Eingeschränkte Liste von zulässigen konventionellen Futtermittel bei der Geflügel- und Schweinefütterung	Liste von zulässigen Futtermittel	

Weiterführung Richtlinienvergleich Bio Austria – EU VO 834/2007

Eigenbedarfstiere Es müssen bei allen Tieren auf dem Betrieb die Bio-Richtlinien eingehalten werden.	Konventionelle Teilbetriebe bzw. „Nicht-Zertifizierung“ möglich!
Tierhaltung Höhere Anforderungen an die Haltung der Tiere (Auslauf, Liegeflächen,...)	Keine vergleichbaren Regelungen!
Gartenbau & Dauerkulturen	
Hygiene Keine direkte Ausbringung von Wirtschaftsdüngern während der Vegetationsperiode Gemüse und Beerenobstpflanzen.	Keine vergleichbaren Regelungen!
Torf Kein Torfeinsatz zur Anreicherung von Böden. Einsatz nur in der Jungpflanzenanzucht bis zu 70% erlaubt.	Keine vergleichbaren Regelungen!
Beheizte Glashäuser In den Wintermonaten ist nur Frostfreihalten von Glashäusern erlaubt; gilt nicht bei Bioenergieeinsatz.	Keine vergleichbaren Regelungen!
Begrünung von Obst- und Weingärten Die Obst- und Weinflächen müssen ganzjährig begrünt sein. Maßnahmen zur Förderung von Nützlingen	Keine vergleichbaren Regelungen!
Stark befahrene Straßen Kein Anbau von Kräutern neben stark befahrenen Straßen.	Keine vergleichbaren Regelungen!
Imkererei	
Produktion Strengere Produktionsauflagen (Völkerführung, Völkerhaltung, Verarbeitung)	Keine vergleichbaren Regelungen!
Honigqualität Höhere Ansprüche an die Qualität des Honigs (Erwärmung, Lagerung,...)	Keine vergleichbaren Regelungen!
Verarbeitung	
Zusatzstoffe Starke Einschränkungen bei der Verwendung von Zusatzstoffen in der Lebensmittelverarbeitung	Einsatz ist möglich.
Kräuter Schonende Trocknung und Verarbeitung von Kräutern	Keine vergleichbaren Regelungen!
Wein Einschränkungen bei Most- und Weinbehandlungen sowie bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Keine vergleichbaren Regelungen!
Verpackung Keine Styroportassen bei Gemüseverpackung sowie Verbot von Kunststoffbehältern für die Honiglagerung	Keine vergleichbaren Regelungen!

Abbildung 23: Richtlinienvergleich BIO AUSTRIA - EU VO 834/2007

Quelle: BIO AUSTRIA, März 2010

Österreich

Berichtsschema II.A
Lebensmittel mit Hinweis auf "biologische" Landwirtschaft 2008

Waren- gruppe	Waren	Proben		Beanstandungsgründe						Bean- stan- dete Proben	Zusätzliche Informationen		ausländ. Waren	bean- stan- dete ausländ. Proben	Beanst. in %
		IST	davon begut- achtet	ges- schäd.	für den Verzehr ungeeig- net ¹	Zus- setz.	zur Irreführung geeignete Angabe	LMKV	andere		Verunreinigungen	andere			
01 01	Rohes Fleisch frisch oder tiefgekühlt	25	25		5			3	1	9	5	1			36,0%
01 02	rohes Fleisch zerkleinert, ungewürzt	23	23		2	1		1	3	6	1	2	1		26,1%
01 03	Fleischzubereitungen	7	7		2		1	2		5	2				71,4%
01 04	Rökel- und Räucherfleisch	9	9		3	1				4					44,4%
01 05	Würste	51	50		3	3	1	6	6	18	2				36,0%
01 06	Fleischkonserven	5	5			1		1	1	1			3		20,0%
01 07	Suppen mit und aus Fleisch sowie Fleischextrakte und Suppen daraus														
01 08	Naturdärme														
01 09	Wildbret frisch oder tiefgekühlt	1	1					1	1	1					100,0%
01 10	Wildbreterzeugnisse														
	Summe	121	120		15	5	4	14	11	44	10	3	4		36,7%
02 01	Meeresfische frisch oder tiefgekühlt	2	2										2		0,0%
02 02	Meeresfischerzeugnisse														
02 03	Süßwasserfische frisch oder tiefgekühlt	1	1										1		0,0%
02 04	Süßwasserfischerzeugnisse	1	1										1		0,0%
02 05	Schalen-, Krusten- und Weichtiere und Erzeugnisse														
02 06	Sonstige Tiere und Erzeugnisse daraus														
02 07	Konserven der gesamten Warengruppe														
	Summe	4	4										4		0,0%
03 01	Milch	75	73		2			3	5	9	5				12,3%
03 02	Milcherzeugnisse (ausgenommen Käse und Butter)	70	70		1			7	11	20	2				28,6%
03 03	Käse	122	122		13		4	16	20	42	12	1	11	2	34,4%
03 04	Butter und Butterschmalz	21	21		3	6	1	1	2	6	3				28,6%
	Summe	288	286		19	6	5	27	38	77	22	1	11	2	26,9%

Abbildung 24: Ergebnisse Lebensmittelkontrolle Österreich 2008

Quelle: Bundesministerium für Gesundheit, 2008

Literaturverzeichnis**AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit: [Hrsg.]****(2009):** Sichere Lebensmittel – 1. Aufl. – Wien, November 2009**AMA Richtlinie 1 - Agrarmarkt Austria Marketing [Hrsg.] (2002)**

Richtlinie für die Verleihung des Rechtes zur Führung des AMA Biozeichens ohne Ursprungsangabe und des AMA Biozeichens mit Ursprungsangabe. – Wien, 2002.

AMA Richtlinie 2 – Agrarmarkt Austria Marketing [Hrsg.] (2009)

AMA Gütesiegelrichtlinie für Milch und Milchprodukte – Wien, Jänner 2009

AMA Richtlinie 3 – Agrarmarkt Austria Marketing [Hrsg.] (2009)

AMA Gütesiegelrichtlinie für Be- und Verarbeitungsprodukte – Wien, Jänner 2009

Bauer Susanne (2010): Steirische Lebensmittelzeichen – Gütesiegel, Marken und Logos auf dem Prüfstand aus VerbraucherInnenperspektive - Graz: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Steiermark, Februar 2010.

Brauer, Jörg-Peter; Kamiske Gerd [Hrsg.] (2007): DIN EN ISO 9000:2000 ff. umsetzen – 4. Aufl. – München, Hanser, 2007

Beck Birgit (2005): Gütezeichen für Lebensmittel. – Artikelnummer 326/2 - vollständig überarbeitete Aufl. – Wien: Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien, April 2005

Europäische Kommission [Hrsg.] (2009): Sicherheit für die Verbraucher – seit 30 Jahren: RASFF – Das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel der Europäischen Union, Luxemburg, 2009

Gietl, Gerhard; Lobinger Werner (2004): Leitfaden für Qualitätsauditoren: Planung und Durchführung von Audits nach ISO 9001:2000 – 2. aktualisierte Aufl. – München, Hanser, 2004

Grün Karl (2008): ON Fachinformation Nr. 12: Qualität richtig managen – Wien: ON Österreichisches Normungsinstitut, 2008

Herbertz Georg (2005): Handbuch Milch – 17. aktualisierte Aufl., Loseblattausgabe, Hamburg, Behrs Verlag [Hrsg.], 2005

Kerschbaummayr, Thomas (2007): Produktionsrichtlinien für die biologische Landwirtschaft in Österreich – Linz: BIO AUSTRIA – Verein zur Förderung des biologischen Landbaus, Juni 2007.

Nohel, Christian; Payer, Harald; Rützler, Hanni (2003): 2. Lebensmittelbericht Österreich – Wien, 2003: Bundesministerium für Land- Forstwirtschaft, Umwelt und Wasser [Hrsg.]

Oekodatenbank Österreich [Hrsg.]: Das Buch der 7 Siegel, 1. Aufl., Wien

Omelko, Michael (2004): Biomilch: Richtlinien – Produktion – Struktur – Markt: Wien, Universität für Bodenkultur: Abschlussbericht, Februar 2004

ÖLB – Bundesministerium für Gesundheit (2010) [Hrsg.]: Österreichisches Lebensmittelbuch, (a) Codexkapitel A8 - Landwirtschaftliche Produkte aus biologischem Landbau und daraus hergestellte Folgeprodukte, (b) Codexkapitel B32 – Milch und Milchprodukte - 4. Aufl. – Wien, 2010

Pfeiffer, Tilo; Schmitt, Robert (2007) [Hrsg.]: Masing Handbuch Qualitätsmanagement – 5. vollständig neu bearbeitete Aufl. – München, Hanser, 2007

Pöchtrager Siegfried (2000): DIN ISO 9001:2000: Von Bedeutung für den landwirtschaftlichen Betrieb? – Wien, Universität für Bodenkultur, 2000

Shuphan, Werner: Nutritional value of Crops as influenced by organic and inorganic fertilizer treatments, Springer Netherlands [Hrsg.]– Results of 12 years' experiments with vegetables (1960-1972) - Qualitas Plantarum - Plant Foods for Human Nutrition, Volume 23, Heft Nummer 4, April 1974

Tischler, Karin; Rech, Thomas (2009): Biologische Landwirtschaft in Österreich. - 5. überarbeitete Aufl. – Wien: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, 2009.

Gesetze:

AMA Gesetz – Agrarmarkt Austria (2008): AMA Gesetz, Geschäftsordnung, Geschäftsordnung des Vorstandes – Wien, Jänner 2008

BGBL. Nr. 13/2006 - Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
BGBL. (idF v. 20.01.2006) Abschnitt 2, § 5

BGBL. I Nr. 108/2001 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Euro-Umstellungsgesetz Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft – EUG-LFUW
BGBL. I (idF v. 10.08.2001)

BGBL. II Nr. 153/2009 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Akkreditierung der Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH (Quality Austria) zur Zertifizierung von Managementsystemen
BGBL. II (idF v. 22.05.2009)

BGBL. I Nr. 191/1999 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Bundesgesetz zur Bereinigung der vor 1946 kundgemachten einfachen Bundesgesetze und Verordnungen (Erstes Bundesrechtsbereinigungsgesetz – 1. BRBG)
BGBL. I (idF v. 19.08.1999)

BGBI. II Nr. 260/1997 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über Hygienebestimmungen für das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen (Fischhygieneverordnung)

BGBI. II (idF v. 16.09.1997)

BGBI. Nr. 376/1992 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Bundesgesetz über die Errichtung der Marktordnungsstelle „Agrarmarkt Austria“ (AMA-Gesetz 1992)

BGBI. (idF v. 30.06.1992)

BGBI. Nr. 468/1992 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Akkreditierungsgesetz – AkkG

BGBI. (idF v. 04.08.1992)

BGBI. Nr. 527/1996 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über Eiprodukte (Eiprodukteverordnung)

BGBI. (idF v. 04.10.1996)

BGBI. Nr. 897/1993 – Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich: Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (Milchhygieneverordnung)

BGBI. (idF v. 28.12.1993)

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 178/2002 DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, idF v. 28.01.2002

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:DE:PDF>

verfügbar am 13.06.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 466/2001 DER KOMMISSION zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, idF v.

08.03.2001

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:077:0001:0013:DE:PDF>

verfügbar am 08.07.2010

Europäische Kommission - Verordnung (EG) Nr. 834/2007 DES RATES über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, idF v. 28.06.2007

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:DE:PDF>

verfügbar am 21.06.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über Lebensmittelhygiene, idF v. 29.04.2004

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF>

verfügbar am 08.07.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 882/2004 DER KOMMISSION über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und

Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, idF v.

29.04.2004

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20070101:DE:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20070101:DE:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20070101:DE:PDF)

verfügbar, am 19.06.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 889/2008 DER KOMMISSION mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle, idF v. 05.09.2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:DE:PDF>

verfügbar am 14.06.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 1153/2007 DES RATES zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2597/97 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch idF v. 26.09.2007

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:258:0006:0006:DE:PDF>

verfügbar am 18.07.2010

Europäische Kommission – Verordnung (EG) Nr. 1804/1999 DES RATES zur Einbeziehung der tierischen Erzeugung in den Geltungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, idF v. 19.07.1999

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1999:222:0001:0028:DE:PDF>

verfügbar am 16.06.2010

Europäische Kommission – VERORDNUNG (EG) Nr. 1980/2000 DES RATES zur Revision des gemeinschaftlichen Systems zur Vergabe eines Umweltzeichens, idF v. 17.06.2000

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:237:0001:0012:de:PDF>

verfügbar am 21.06.2010

Graue Literatur:

Schnutenhaus Otto R., Der Markenverband [Hrsg.]: Der echte und unechte Markenartikel in: der Markenartikel, 11/1955, S 795ff, Die Definition für Markenartikel nach Schnutenhaus

Normen:

EN ISO 9000:2005: Qualitätsmanagementsysteme – Grundlagen und Begriffe

EN ISO 9001:2008: Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen

EN ISO 9004:2009: – Leiten und Lenken für den nachhaltigen Erfolg einer Organisation –
Ein Qualitätsmanagementansatz

EN ISO 45011:1998: Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben

Online Quellen:

Website der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH

www.ama-marketing.at,

<http://www.ama-marketing.at/index.php?id=amabiozeichen0>,

verfügbar am 05.07.2010

ABG - Website der Austria Bio Garantie GmbH

(a) <http://www.abg.at/de/abg/dienstleistungen>,

(b) http://www.abg.at/de/bio-verarbeitung-handel/bestimmungen_va,

verfügbar am 23.06.2009

Consumer Affairs (2010): Rapid Alert System for non-food consumer products (RAPEX)

http://ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/index_en.htm

verfügbar am 01.07.2010

Derka, Hedwig; Mauthner-Weber, Susanne (2010): Die neue Bio-Logik

In: Kurier – Wien, 28.05.2010, Onlineausgabe

<http://kurier.at/freizeit/genuss/2004880.php>,

verfügbar am 16.06.2010

Europäische Kommission - Biologische Landwirtschaft - EUROPA

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling_de, verfüg-

bar am 01.07.2010

Gabler Verlag [Hrsg.], Gabler Wirtschaftslexikon, Stichwort: Gütezeichen, online im Internet:

<http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Archiv/73534/guetezeichen-v4.html>,

verfügbar am 28.06.2010

Hofer: Website der Hofer KG – Bio-Qualität bei Hofer, online im Internet

http://www.hofer.at/at/html/product_range/15149.htm, - Sattledt

verfügbar am 17.06.2010

ISO - Website der International Organization for Standardization – Begriffsdefinitionen, online im Internet

<http://www.iso.org>, verfügbar, am 21.06.2010

Panuschka, Maria (2008): Lebensmittelsicherheit (LMSVG), Internationale Standards und Normen – Wirtschaftskammer Österreich [Hrsg.]

portal.wko.at/wk/dok_detail_file.wk?AngID=1&DocID=814072

verfügbar, am 13.07.2010

Website der Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH. [Hrsg.]

Bioniere – seit 15 Jahren, Wiener Neustadt, 2009

http://appl.janatuerlich.at/download/folder/JaNat_15Jahre.pdf,

verfügbar am 11.06.2010

Website von Global 2000 – Ja!Natürlich ist die Lokomotive des Biomarktes

Interview mit der Geschäftsführerin der Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH.

www.global2000.at/site/de/magazin/wipu/najatuerlichiminterview/article-JANatuerlichInterview12.htm,

verfügbar am 04.07.2010

Lebensministerium 1 - Website des Lebensministeriums Österreich

AMA Gütesiegel feiert 15-jähriges Bestehen – Jubiläum im Zeichen von Qualität, Herkunft und Kontrolle – Wien, 16.11.2009

<http://hilfe.lebensministerium.at/article/articleview/79308/1/26603>

verfügbar am 02.07.2010

Website der Spar Handelskette – Spar Natur Pur Folder

http://spar.at.spar.at/rsync_spar_at/spar_marken/spar_natur_pur/downloads/spar_natur_pur_folder.pdf, - Salzburg, 2009

verfügbar am 06.07.2010

Verein für Konsumenteninformation [Hrsg.] – Hofer: Produktinformation bei Bioerdäpfel

In: Konsument – Wien: 08/2008, Onlineausgabe,

<http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument%2FMagazinArtikel%2FDetail&cid=36570>,

verfügbar am 09.07.2010

Vorträge:

Greßl, Martin (2009): Marken und Gütesiegelprogramme für Lebensmittel – Vortrag im Rahmen der „Ersten niederösterreichischen Wildfleischvermarkter-Tagung“, vom 12.11.2009, Obersiebenbrunn

Vogl, Christian; Darnhofer, Ika (2003): Das Bio-Kontrollsystem in Österreich: Funktionsweise, Stärken, Schwächen und Handlungsbedarf – Vortrag im Rahmen der „Wintertagung 2003 des Ökosozialen Forum Österreich“, vom 11.02.2003, Hollabrunn

Erklärung:

Ich erkläre, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und nur unter Verwendung der angegebenen Literatur und Hilfsmittel angefertigt habe.

Wien, 25.07.2010

Unterschrift